

Fabbrica Affettatrici Cavaria



Manuel d'installation, utilisation et entretien des trancheuses à Volant modèle F250 VO CE, Professionnelles

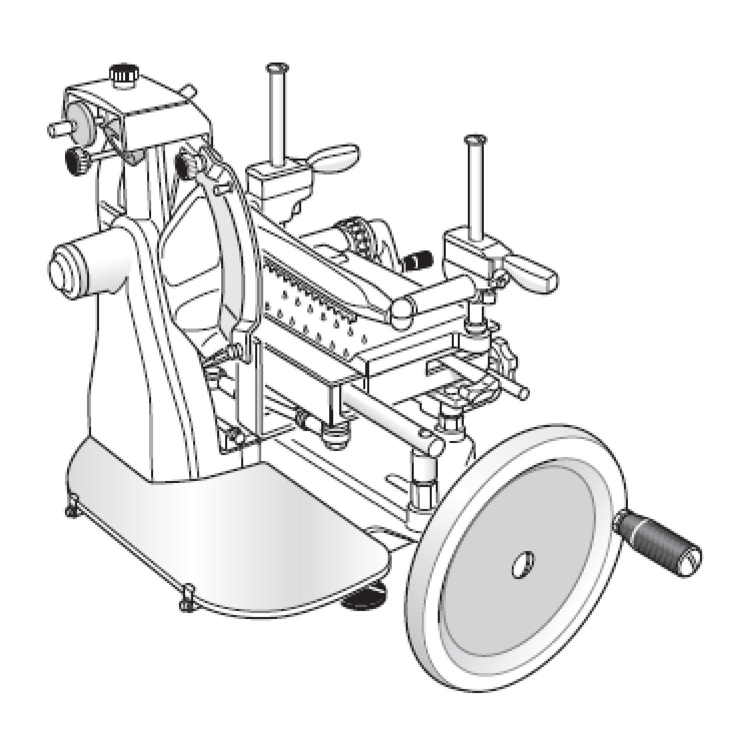


MADE IN ITALY

SOMMAIRE

RENSEIGNEMENTS TECHNIQUES

- Diamètre lame .... mm 250
- Epaisseur de coupe .... mm 0 ÷ 2,3
  8 coups
- Coupe utile
  - Longueur .... mm 185
  - Hauteur .... mm 150
- Course du plateau .... mm 205
- Poids
  - Trancheuse .... kg 33
  - Piédestal (en option) .... kg 72



DIMENSIONS D’ENCOMBREMENT

Trancheuse

510mm

380mm

680mm

290mm

520mm

Piédestal (en option)

560mm

375mm

800mm

650mm

1.1 - OBJECTIF DU MANUEL D'INSTRUCTIONS

- Le manuel fait partie intégrante de la machine et doit être conservé soigneusement pour toute consultation ultérieure.
- Cette publication contient tous les renseignements nécessaires pour l'installation, l'utilisation et la maintenance des trancheuses à volant modèle **F250 VO**.
- L'objectif du présent manuel d'utilisation et d'entretien est celui de permettre à l'usager d'utiliser la trancheuse en toute sécurité tout en lui assurant sa fiabilité au fil du temps.



Lire attentivement les consignes contenues dans les instructions présentes étant donné qu'elles fournissent d'importantes règles de sécurité, d'utilisation et d'entretien.

1.2 - CONSULTATION ET CONSERVATION DU MANUEL D'INSTRUCTIONS



Conserver soigneusement ce manuel pour toute consultation ultérieure

- Ce manuel DOIT être conservé pendant toute la vie de la trancheuse et s'il le faut (ex : altération qui empêcherait même partiellement sa consultation, etc.) l'usager doit en demander une nouvelle copie au fabricant.
- En cas de cession de la trancheuse, le présent manuel doit être remis au nouveau propriétaire.



En cas de doutes sur le contenu du manuel d'instructions ou pour tout éclaircissement contacter immédiatement le fabricant ou le service d'assistance technique autorisé en mentionnant le numéro du paragraphe de l'argument qui vous intéresse.



La reproduction ou la diffusion même partielle du document présent est strictement interdite sans l'autorisation écrite du fabricant.



Pour d'éventuelles commandes de ''Pièces de Rechange'' NE PAS tenir compte de la numération présente dans ce manuel, mais se référer exclusivement au dessin éclaté ''Pièces de Rechange'' (page 33).

1.3 - CONSIGNES D'UTILISATION

- D 'abord vérifier l'intégrité mécanique de la trancheuse avant chaque utilisation.
  Les composants ne doivent présenter ni cassure ni fêlure.
  Si le cas cité ci-dessus se présente NE PAS utiliser la trancheuse et apporter la machine à un centre d'assistance technique autorisé afin d'effectuer les contrôles nécessaires.



La trancheuse ne doit pas être utilisée par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites, ou sans expérience ni explication, à moins qu'elles ne soient surveillées ou formées à l'utilisation par des personnes responsables de leur sécurité.



Les enfants et les mineurs doivent être surveillés pour éviter qu'ils ne jouent avec la trancheuse.



La lame est très coupante, il faut toujours la manipuler avec précaution.



Ne pas endommager la lame en coupant des parties dures (os, etc.).



Si les dimensions de l'aliment à couper sont plus grandes que celles indiquées ci-dessous à l'article "Coupe Utile" dans le tableau de la page 5, réduire les dimensions du produit pour travailler en toute sécurité.

Pour une utilisation sûre respecter les consignes suivantes:

- Installer la machine conformément aux instructions reportées au paragraphe ''Installation''.
- Installer la machine dans un lieu hors de portée du personnel non préposé aux opérations relatives à son emploi et notamment des mineurs.



Utiliser la machine avec la plus grande concentration, NE PAS détourner l'attention!

- Ne pas porter de vêtements flottants ou avec les manches ouvertes ; s'il le faut utiliser un couvre-chef de protection pour ramasser les cheveux.
- Ne permettre à personne de s'approcher de la trancheuse et spécialement de la lame au cours de l'opération de coupe.
- Ne pas enlever, couvrir ni modifier les plaques d'identification placées sur le corps de la machine et, au cas où elles seraient altérées, remplacer immédiatement lesdites plaques.



Ne pas enlever les protections et ne pas modifier ni exclure les protections mécaniques.

- Trancher seulement les produits autorisés, ne pas faire d'essai de coupe avec des produits interdits (voir paragraphe 1.4).
- La surface d'appui du produit tranché, la zone autour de la trancheuse et le sol où travaille l'opérateur doivent toujours être propres et secs.
- Ne pas utiliser la trancheuse comme plan d'appui et n'y appuyer aucun objet inutile aux opérations de coupe ordinaires.
- Arrêter immédiatement la machine et demander l'intervention du personnel d'assistance autorisé dans le cas de fonctionnement anormal, panne suspecte, mouvements inexacts, bruits inhabituels, etc.



Utiliser toujours des gants de protection anti-coupures et anti-lacérations pendant les opérations de nettoyage et de maintenance.

- Ne placer et n’enlever le produit à trancher sur le plateau coulissant que quand le plateau est complètement en retrait (loin de la lame) et quand le chariot se trouve entièrement vers l’opérateur.



NE PAS utiliser d’accessoires pour la coupe autres que ceux fournis par le fabricant de la trancheuse.



Pour toute intervention d’entretien extraordinaire (remplacement de la chaîne, de la lame, etc.) s’adresser au fabricant ou au personnel d’assistance autorisé.

1.4 - UTILISATION CORRECTE DE LA TRANCHEUSE

- La trancheuse est destinée exclusivement à la coupe des produits alimentaires dont le type et les dimensions sont précisés dans ce manuel d’instructions.



Le fabricant décline toute responsabilité dans le cas de dommages causés par une utilisation impropre ou par du personnel qui ne serait pas à connaissance des contenus du manuel présent ; par des modifications et/ou des réparations effectuées pour son compte ; par l’utilisation de pièces de rechange qui ne seraient pas d’origine ou spécifiques pour le modèle de trancheuse objet de ce manuel.

<u>Les produits qui peuvent être coupés sont les suivants:</u>

- Tous les types de salaisons/charcuteries (cuites, crues, fumées).
- Viandes sans os (cuites ou crues à une température supérieure à +3°C).
- Pain et fromages (naturellement s’ils peuvent être coupés en tranches tels que gruyère, fontine, etc.).

<u>Les produits qui NE peuvent PAS être coupés, parce qu’ils peuvent causer de graves dommages à l’utilisateur et/ou à la trancheuse, sont les suivants:</u>

- Produits alimentaires congelés.
- Produits alimentaires surgelés.
- Produits alimentaires avec os (viande et poisson).
- Tout autre produit qui peut être tranché mais qui n’est pas destiné à l’alimentation.



En aucun cas il ne faut essayer de couper les produits interdits.

1.5 - GARANTIE ET RESPONSABILITE DU FABRICANT

- La trancheuse objet du présent manuel d'instructions est couverte par la garantie signalée dans le certificat approprié en annexe.

- La garantie de bon fonctionnement de la trancheuse et de sa correspondance exacte au service auquel elle est destinée est subordonnée à l'application correcte de ce qui est décrit dans ce manuel d'instructions.

Le fabricant décline toute responsabilité directe et indirecte dérivant de :

- Non-respect des instructions contenues dans le présent manuel.
- Utilisation de la trancheuse par du personnel qui ne serait pas à connaissance du contenu du présent manuel.
- Utilisation non conforme aux normes spécifiques en vigueur dans le pays où la trancheuse est installée.
- Modifications et/ou réparations effectuées sur la machine et non autorisées.
- Utilisation d'accessoires non fournis par le fabricant et de pièces de rechange non originales.
- Evénements exceptionnels.



La cession de la trancheuse engendre automatiquement l'échéance de la responsabilité du fabricant si elle n'est pas accompagnée du présent manuel d'instructions.

- Le texte original de cette publication rédigée en italien, constitue l'unique référence pour la résolution de litiges éventuels au sujet de son interprétation.

1.6 – IDENTIFICATION DE LA TRANCHEUSE

- La trancheuse objet du manuel a été conçue et fabriquée dans le respect des Normes Communautaires en vigueur et le marquage CE est la preuve de sa conformité.
  Notamment la trancheuse répond à la Directive 2002/96 CE .

- La plaque d'identification est placée sur la base de la trancheuse comme sur le dessin 1.

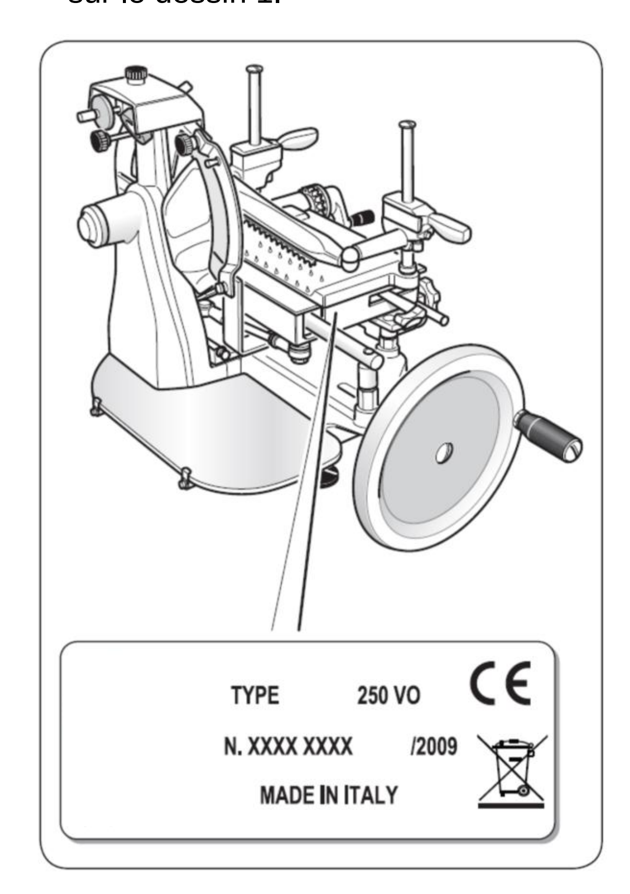


Fig. 1 – Plaque d'identification



La plaque d'identification NE DOIT PAS être enlevée et elle doit toujours être lisible.
Au cas où elle serait usée ou altérée l'utilisateur est tenu de la remplacer en contactant le fabricant de la trancheuse.



1.7 - OUVERTURE DE L'EMBALLAGE

- Vérifier si à la livraison de la trancheuse l'emballage est intact ; dans le cas contraire informer immédiatement le transporteur ou l'agent de zone.

Pour sortir la trancheuse de l'emballage procéder comme ci-après:

- Couper ou enlever les feuillards en plastique.
- Ouvrir la boite et sortir le manuel d'instructions.
- Procéder selon les instructions suivantes:

  - Enlever les protections (en carton) à l'intérieur de la boite.
  - Soulever la machine avec précaution et poser la trancheuse sur un plan d'appui très solide.
  - Enlever le sachet transparent qui enveloppe la trancheuse.
  - Contrôler si tous les composants indiqués sur le bordereau d'expédition et dans le présent manuel d'instructions sont présents et intacts.

- En présence d'anomalies telles que :
  - structure ou carters bosselés ;
  - commandes ne marchant pas ou cassées ;
  - pièces manquantes ou autres;

  avertir en temps utile le transporteur, le fabricant et le service d'assistance technique.

- Eliminer les composants de l'emballage (feuillards, carton, polystérol, sachets en polyéthylène, etc.).



Les composants de l'emballage (feuillards, carton, polyéthylène, etc.) sont des produits assimilables aux déchets solides et urbains et donc ils peuvent être recyclés sans aucune difficulté.

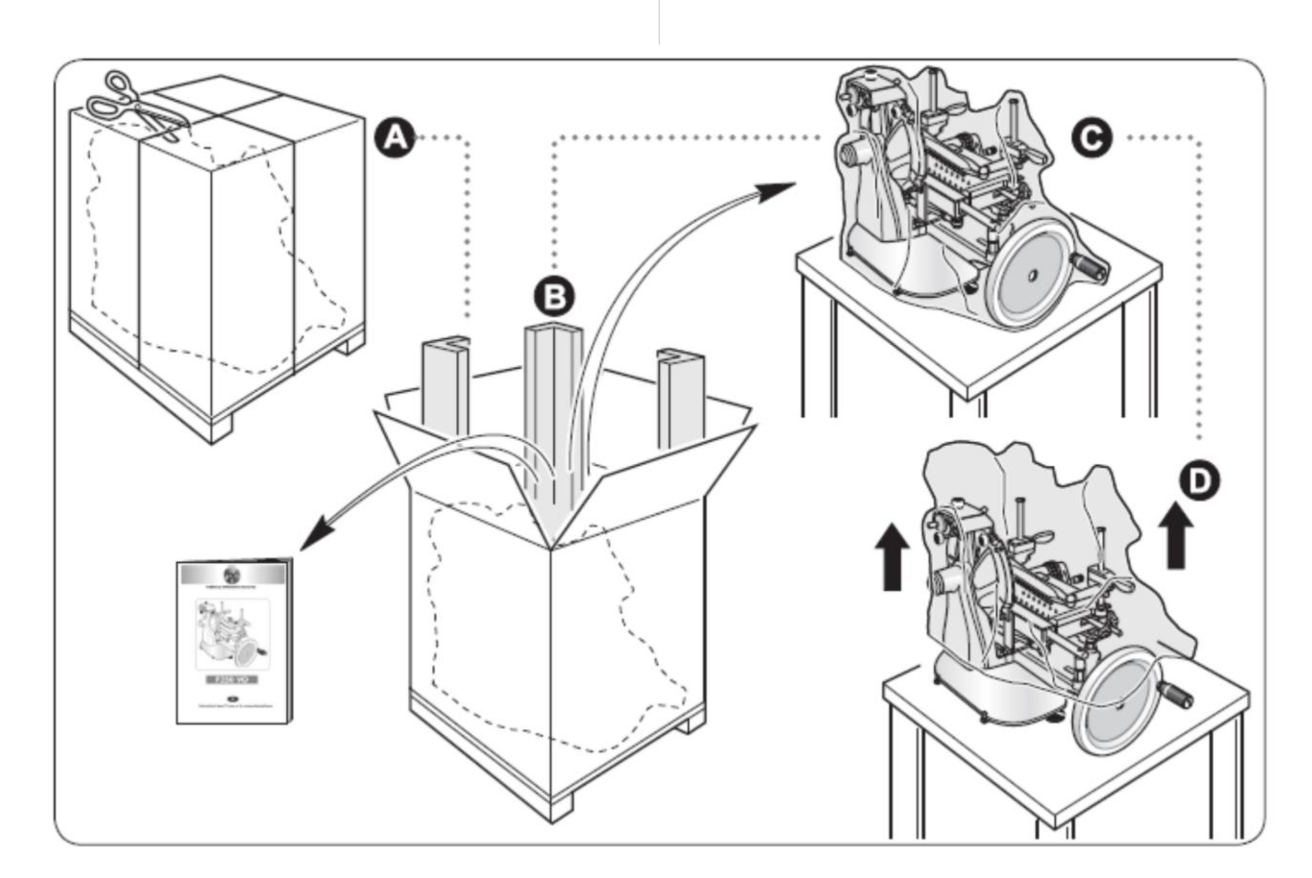


Fig. 2 – Sortie de la machine de l'emballage



De toute façon il est conseillé d'éliminer séparément les produits (tri sélectif) conformément aux règlementations en vigueur pour permettre un recyclage approprié.



PAS JETER DANS LA NATURE

2.1 – DESCRIPTION TRANCHEUSE

1. Plateau porte-tranches
2. Déviateur
3. Pousse talon
4. Plateau porte-produit coulissant
5. Chariot
6. Poignée de manœuvre du volant
7. Volant
8. Base
9. Protecteur de lame
10. Levier pour glissement vertical du pousse talon
11. Levier pour avance rapide du plateau porte-produit coulissant
12. Volant pour avance du plateau porte-produit coulissant
13. Poignée graduée d'épaisseur de la tranche
14. Disque protège-lame
15. Pieds d'appui
16. Lame
17. Capot avec aiguiseur
18. Plateau récolte-tranches
19. Chaîne mouvement de la lame
20. Couple conique

Fig. 3 – Description des composants

3.1 – INSTALLATION DE LA TRANCHEUSE

- Placer la trancheuse à l'emplacement qui lui est destiné.

Utilisation du piédestal (en option) (fig. 4)

- Si le piédestal en option est utilisé placer ce dernier sur le sol après s'être assuré qu'il est bien plat et que les trois pieds y adhèrent correctement.
- Soulever avec attention la trancheuse et la placer sur son piédestal.



S'assurer que tous les pieds de la trancheuse sont placés correctement sur le plan du piédestal.

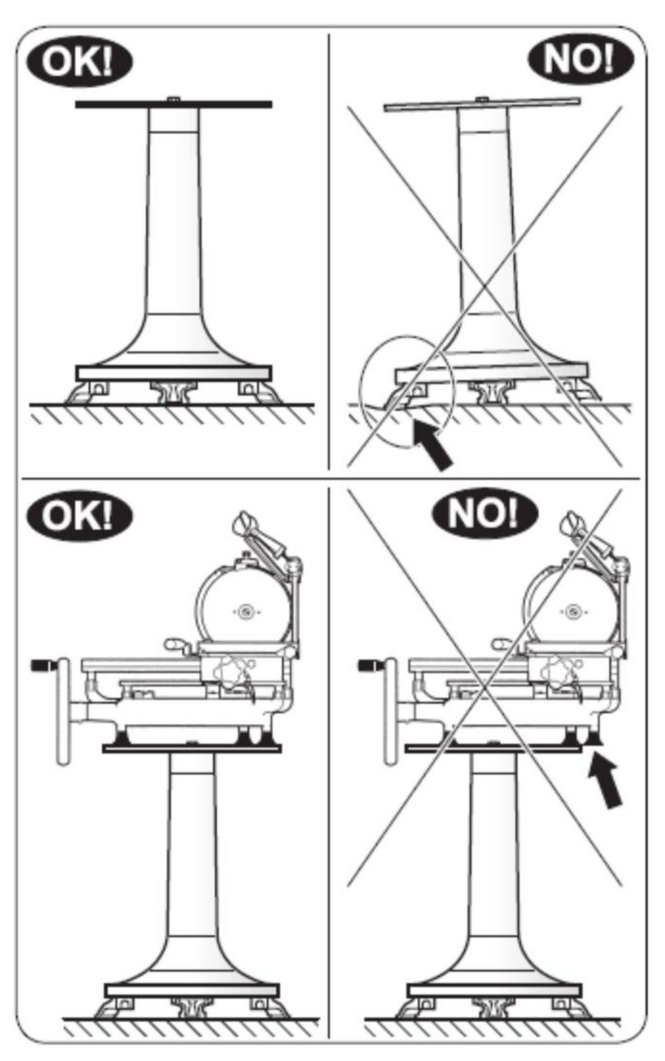


Fig. 4 – Utilisation du ''Piédestal''

Mise en place de la trancheuse (fig. 5)

- Si le piédestal en option n'est pas utilisé, soulever avec précaution la trancheuse et placer la machine sur une surface parfaitement plane (fig. 5), sèche et apte à supporter le poids de la machine ainsi que celui du produit à trancher (voir ''renseignements techniques'').



S'assurer que rien n'empêche le mouvement du volant, la course du chariot ni le chargement du produit à couper.



S'assurer que tous les pieds de la trancheuse sont placés correctement sur le plan du piédestal.

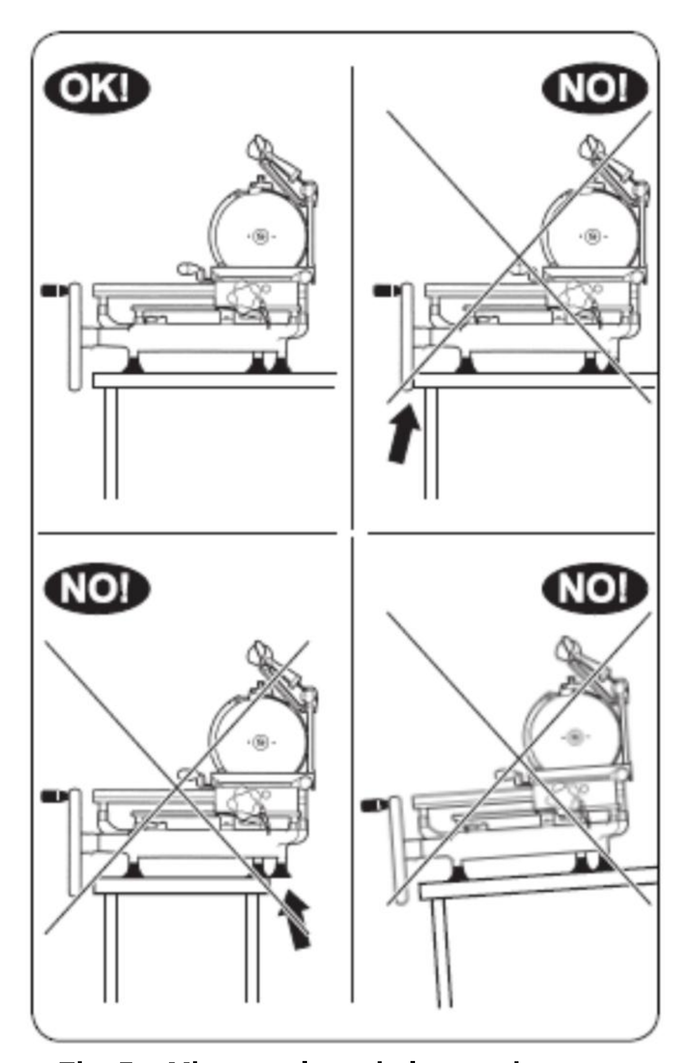


Fig. 5 – Mise en place de la trancheuse

3.2 – MONTAGE DU VOLANT

Pour les exigences du transport, le volant est expédié démonté.
Pour le monter procéder de la façon suivante:

- Placer le chariot (5) le plus possible vers l'opérateur.

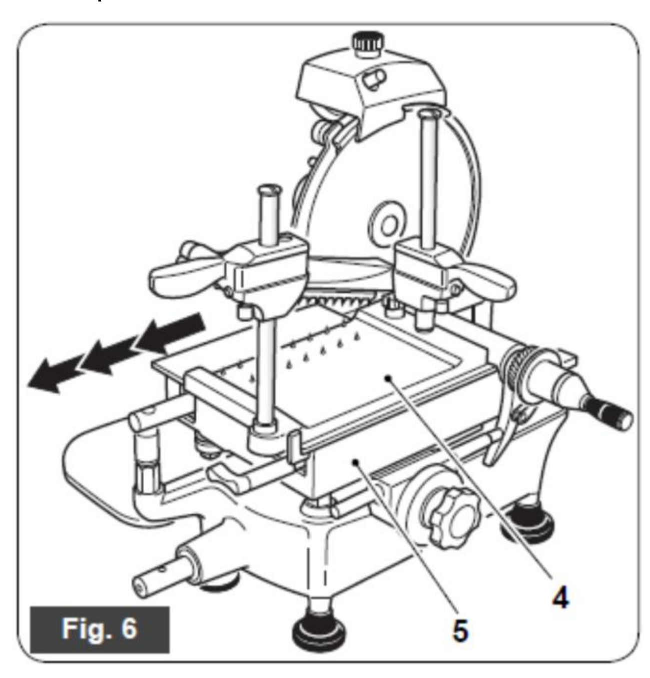


Fig. 6

- Sortir le pignon conique (30) de l'arbre volant (31).



A l'aide d'un marteau, taper sur le diamètre le plus petit du pignon conique (30).

- Introduire la base (32) sur l'arbre volant (31).

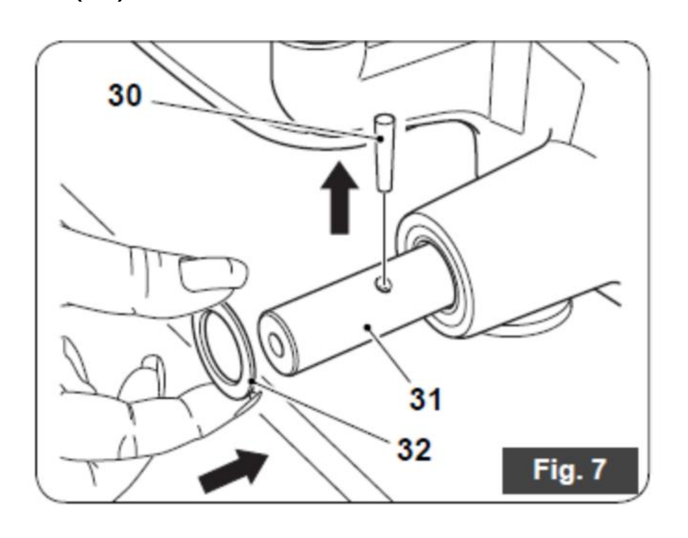


Fig. 7

- Introduire le volant (7) de façon à ce que la poignée de manœuvre (6) se trouve placée en haut à gauche par rapport à l'axe du trou pour le pignon conique de fixation (fig. 8).



Vérifier si les trous entre le volant et l'arbre correspondent parfaitement.

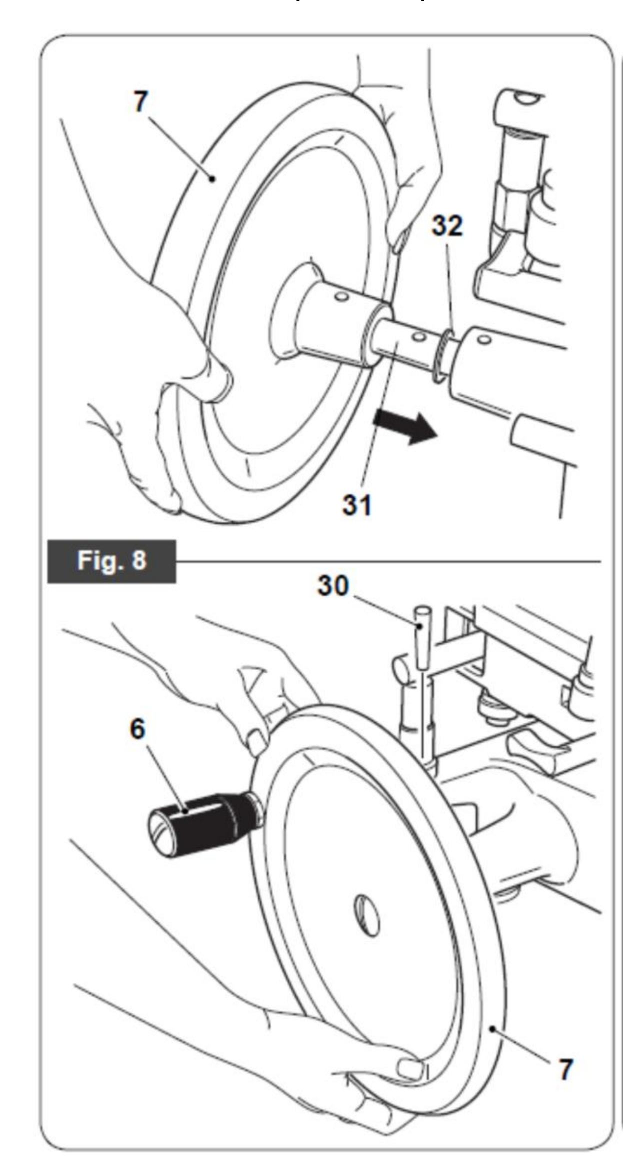


Fig. 8

- Introduire le pignon conique (32) dans le trou de la douille.

>>>>>

- Introduire complètement le pignon conique (c) en utilisant un marteau.

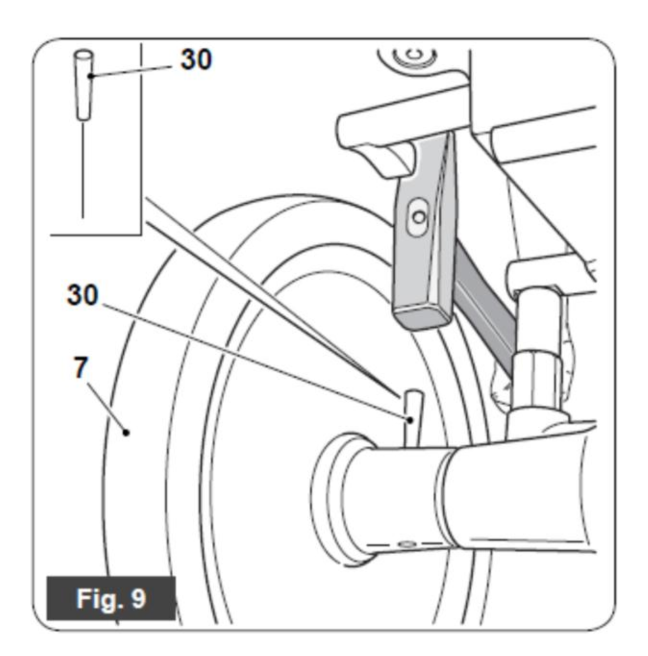


Fig. 9

- Visser la vis (7a).

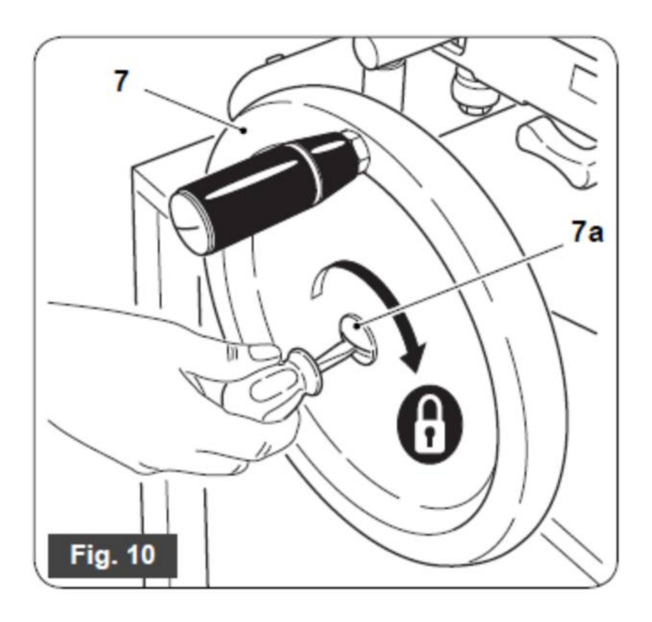


Fig. 10

3.3 - DESCRIPTION DES COMMANDES

Volant

La rotation du volant (7) en sens horaire par la poignée (6) , provoque le mouvement du chariot (5) avec le plateau porte-produit (4) et en même temps la rotation de la lame (16).

Poignée réglage de l'épaisseur de coupage

Poignée de réglage de l'épaisseur de la tranche. En tournant la poignée (13) en sens horaire il est possible d'augmenter l'épaisseur de la tranche à couper, vice versa en la tournant en sens antihoraire il est possible de la diminuer. La poignée (13) est munie d'une échelle graduée de ''0'' à ''8'' (épaisseur 2 mm).

Volant pour l'avance du plateau porte-produit coulissant.

Le volant (12) permet de rapprocher ou d'éloigner la plateau porte-produit (4) de la lame (16).
Il peut aussi être utilisé pour effectuer de petits déplacements du plateau porte-produit (4).

Levier pour l'avance rapide du plateau porte-produit coulissant.

En déplaçant le levier (11) vers le bas et en restant sur cette position, il est possible de rapprocher ou d'éloigner rapidement le plateau porte-produit (4) (avec le produit) de la lame (16).



L'opération est plus rapide que celle effectuée au moyen du volant (12).

Levier pour le glissement vertical du pousse talon.

En gardant une pression sur la touche inférieure (10a) correspondante au levier de glissement vertical (10) il est possible de lever ou de baisser rapidement le pousse talon (3).

Fig. 11 - Boutons de commande

4.1 - UTILISATION DE LA TRANCHEUSE



ATTENTION:

- **NE PAS utiliser la trancheuse si les conditions psychophysiques ne sont pas parfaites.**
- **NE permettre à PERSONNE de s'approcher pendant l'utilisation de la trancheuse.**
- **Effectuer avec grande attention les opérations de chargement / déchargement du produit du plateau et pendant les opérations de coupe.**

NE PAS DETOURNER L'ATTENTION !

____

4.2 - CHARGEMENT DE LA MARCHANDISE SUR LE PLATEAU PORTE-PRODUIT

- En agissant sur le volant (7) placer tout le chariot (5) en avant (vers l'opérateur).

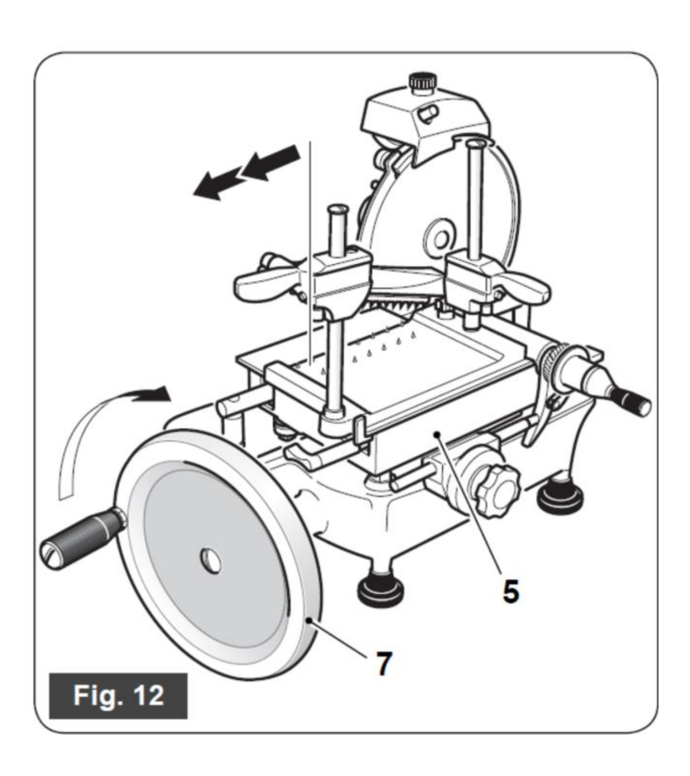


Fig. 12

- Faire reculer complètement (loin de la lame) le plateau porte-produit (4) en agissant sur le volant (12) ou bien sur le levier pour l'avance rapide (11).

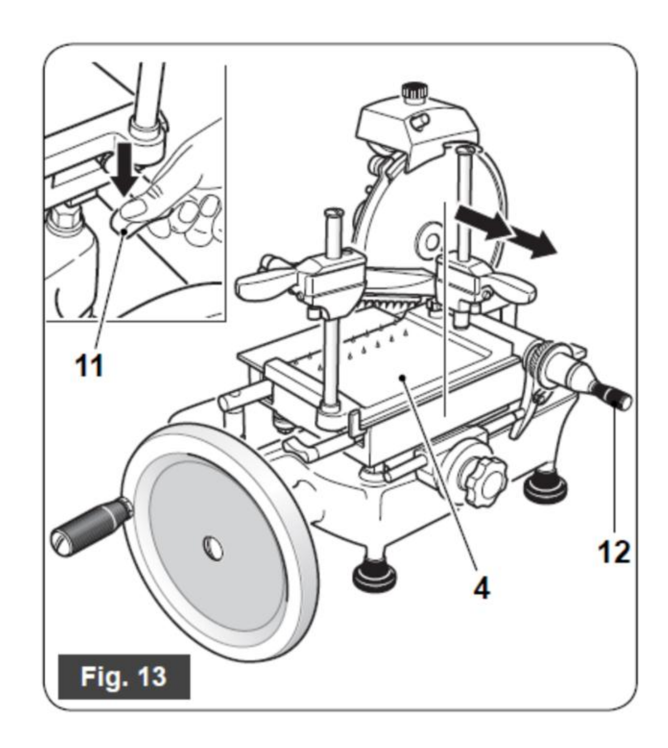


Fig. 13

- Placer le produit à couper sur le plateau porte-produit (4) et le bloquer avec le pousse talon (3) (pour que le produit ne bouge pas) en réglant sa hauteur.

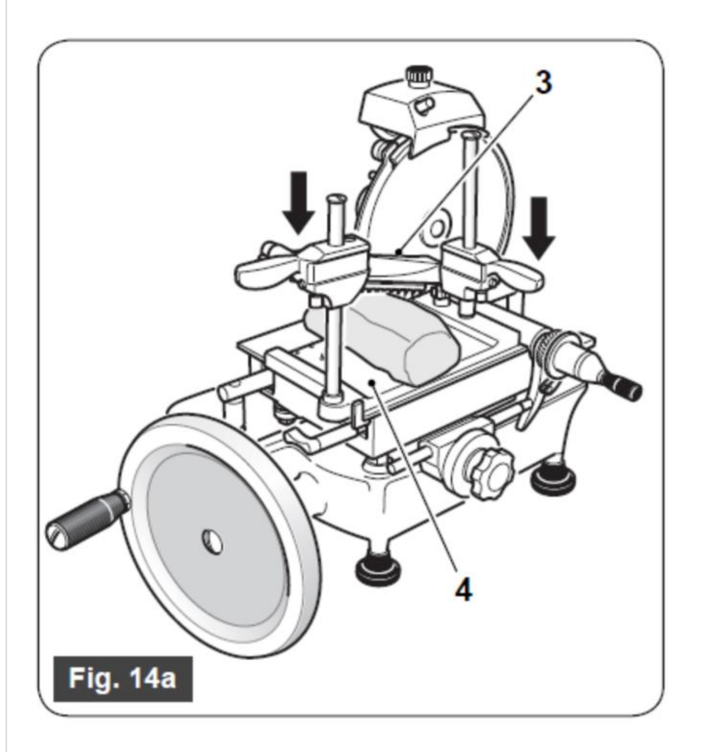


Fig. 14a



Si le produit n'est pas bien bloqué sur le plateau, la machine pourrait couper des tranches irrégulières.

- Configurer l'épaisseur désirée pour les tranches en tournant la poignée (13).

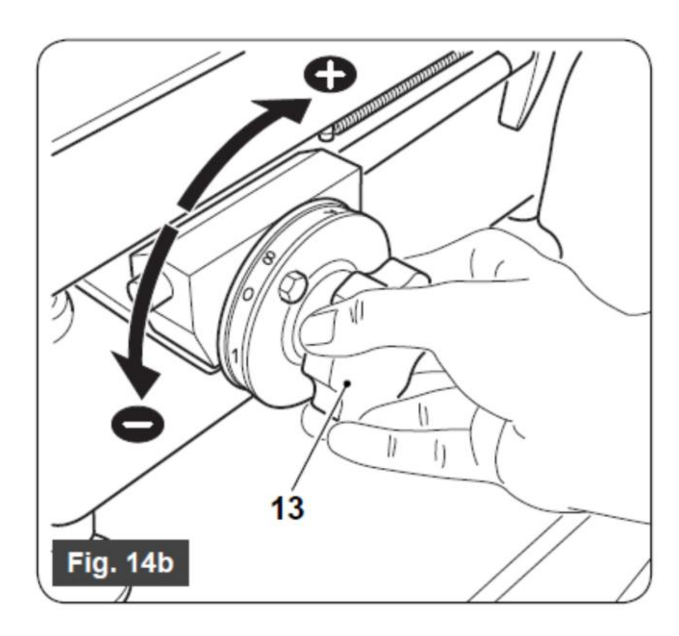


Fig. 14b

- Approcher (vers la lame) le plateau porte-produit (4) (avec le produit) en agissant sur le volant (12) ou bien sur le levier pour l'avance rapide (11).



Approcher le plateau porte-produit (4) de la lame de façon à ce qu'il reste un espace compris entre 0,5 cm et 1,0 cm entre le produit à couper et la lame.

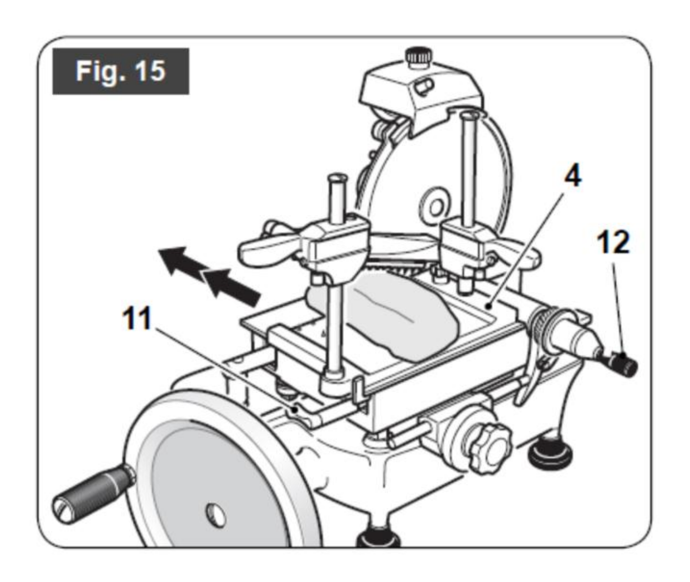


Fig. 15

4.3 - COUPE DU PRODUIT

- Déplacer le protecteur de lame (9) vers la gauche en desserrant le pommeau (9a).



ATTENTION:
Sans le protecteur de lame (9) il faut faire bien attention ; la lame (16) est très coupante.

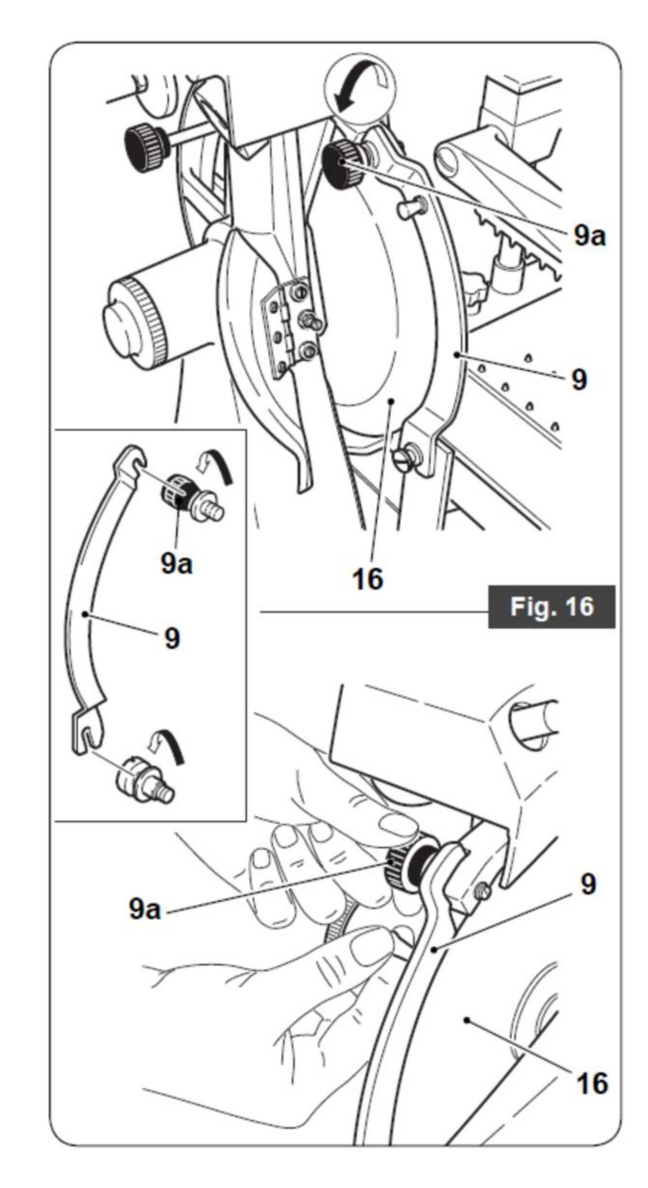


Fig. 16

- Prendre la poignée (6) et tourner le volant (7) en sens horaire pour déclencher la rotation de la lame et le mouvement alterné du plateau porte-produit (4) (fig. 17).

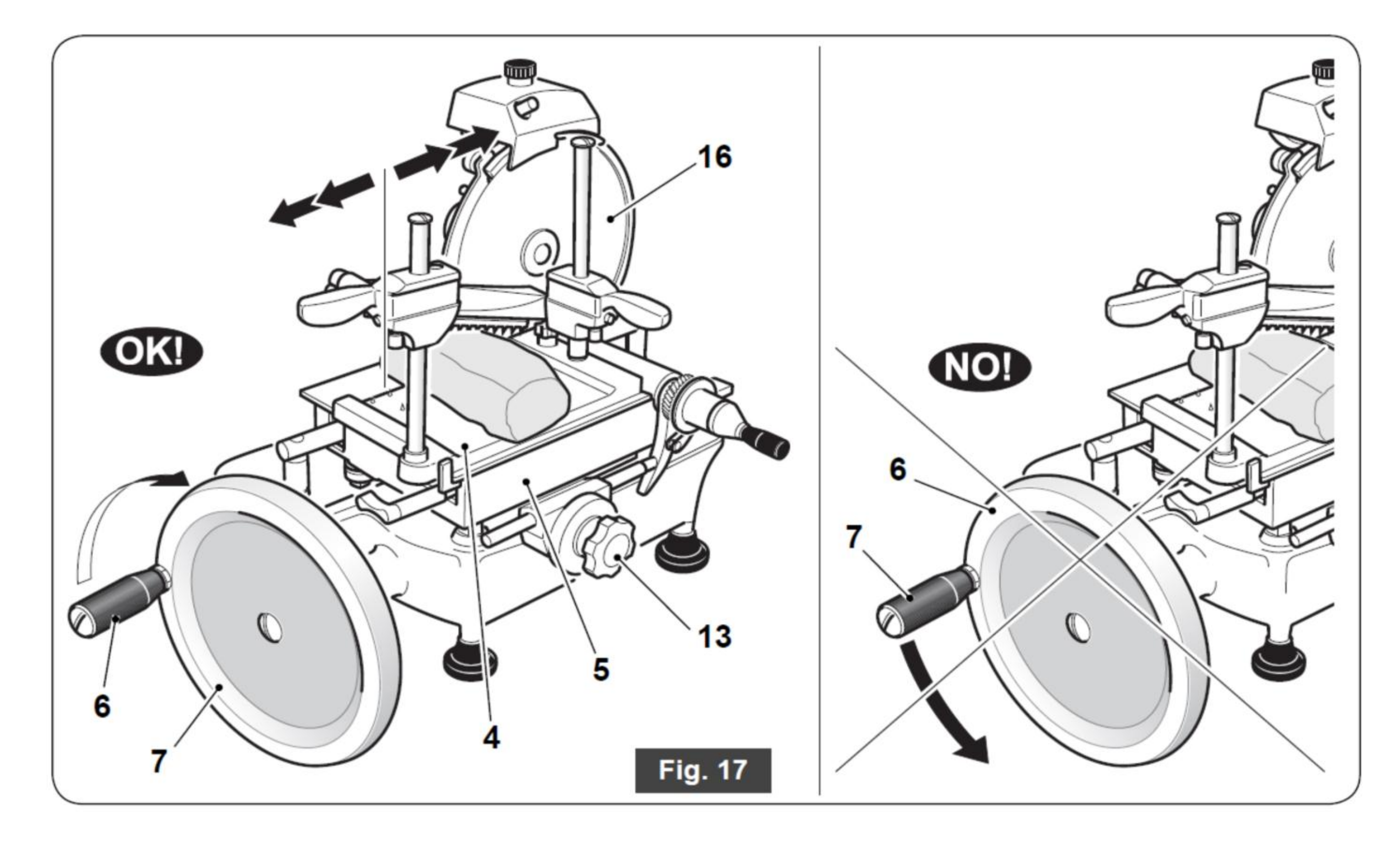


Fig. 17



NE PAS tourner le volant (7) dans le sens contraire aux aiguilles d’une montre.
Cela pourrait endommager gravement la machine.

- Effectuer 4/5 tours de déclenchement du volant (7) avant que le produit entre en contact avec la lame (16).

- Pendant le mouvement en avant du chariot (5) (loin de l’opérateur) la lame (16) entre dans le produit.
  La tranche guidée par le déviateur (2), se détache et tombe sur le plateau récolte-tranches (1).

- Pendant le mouvement de retour du chariot (5) (vers l’opérateur) entre en fonction le dispositif mécanique qui fait avancer en sens transversal le plateau porte-produit vers la lame (16).
  La mesure de l’avance transversale est configurée avec la poignée de réglage d’épaisseur de la tranche (13).

- Au terme du travail arrêter la rotation du volant (7); la lame (16) s’arrête.

- Eloigner de la lame (16) le plateau porte-produit (4) (avec le produit restant) en agissant sur le volant (12) ou bien sur le levier d’avance rapide (11).

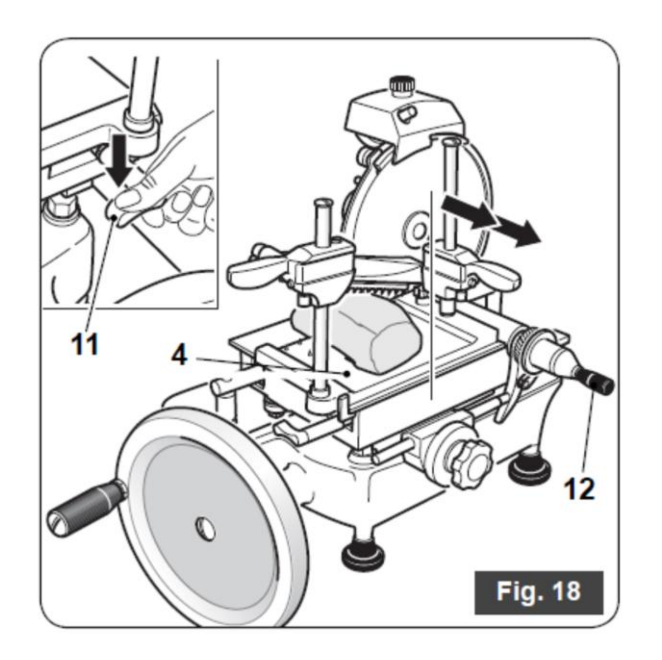


Fig. 18

- Replacer le protecteur de lame en serrant le pommeau (9a) (fig. 13).



ATTENTION :
Ne pas laisser la trancheuse sans son protecteur de lame (9) placé correctement.
Risque de se couper!

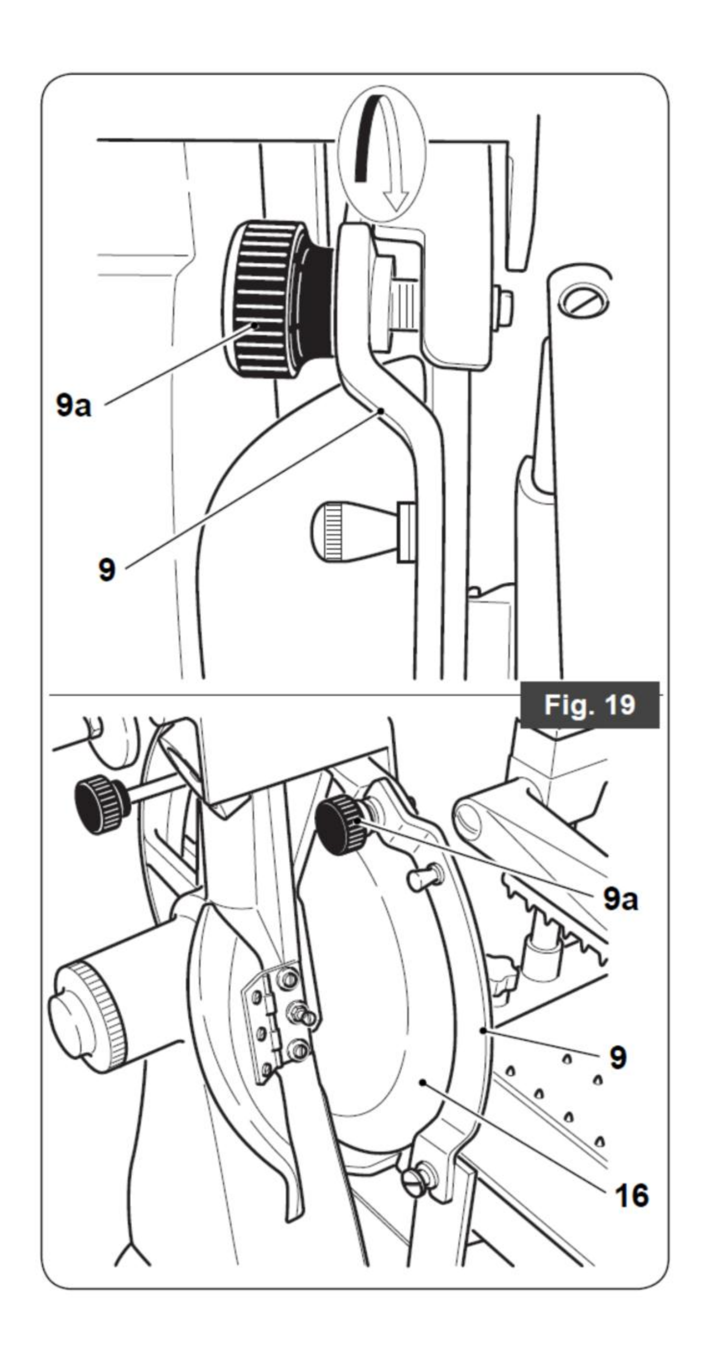


Fig. 19

- Appuyer sur les deux touches (10a) et simultanément soulever le pousse talon (3).

- Retirer le produit du plateau (4).

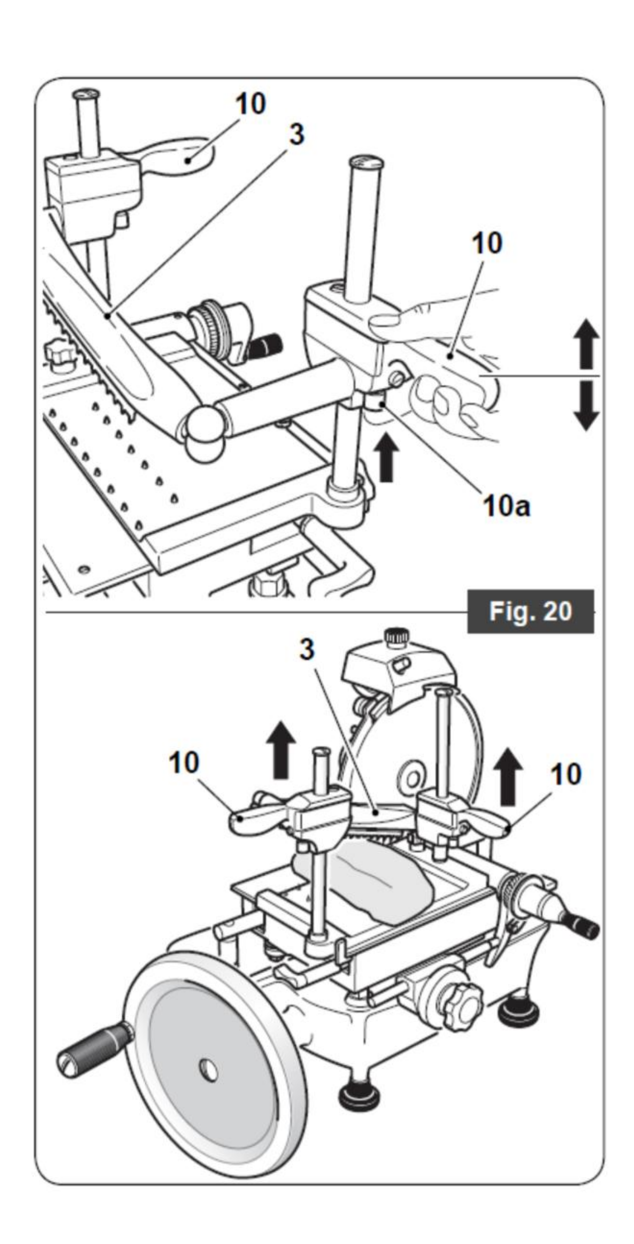


Fig. 20

- Procéder au nettoyage de la trancheuse comme décrit dans le paragraphe concernant l'opération.



5.1 - NETTOYAGE DE LA TRANCHEUSE



La trancheuse DOIT être nettoyée soigneusement une fois par jour au moins ; plus fréquemment s'il le faut.
Après une période d'inactivité plus ou moins longue nettoyer la trancheuse avant de l'utiliser.



ATTENTION : Risque de coupure! Utilisez des gants de protection anti-coupures et anti lacérations et effectuer toutes les opérations avec la plus grande attention.
NE PAS DETOURNER L'ATTENTION !

- Extraire la barquette (18).

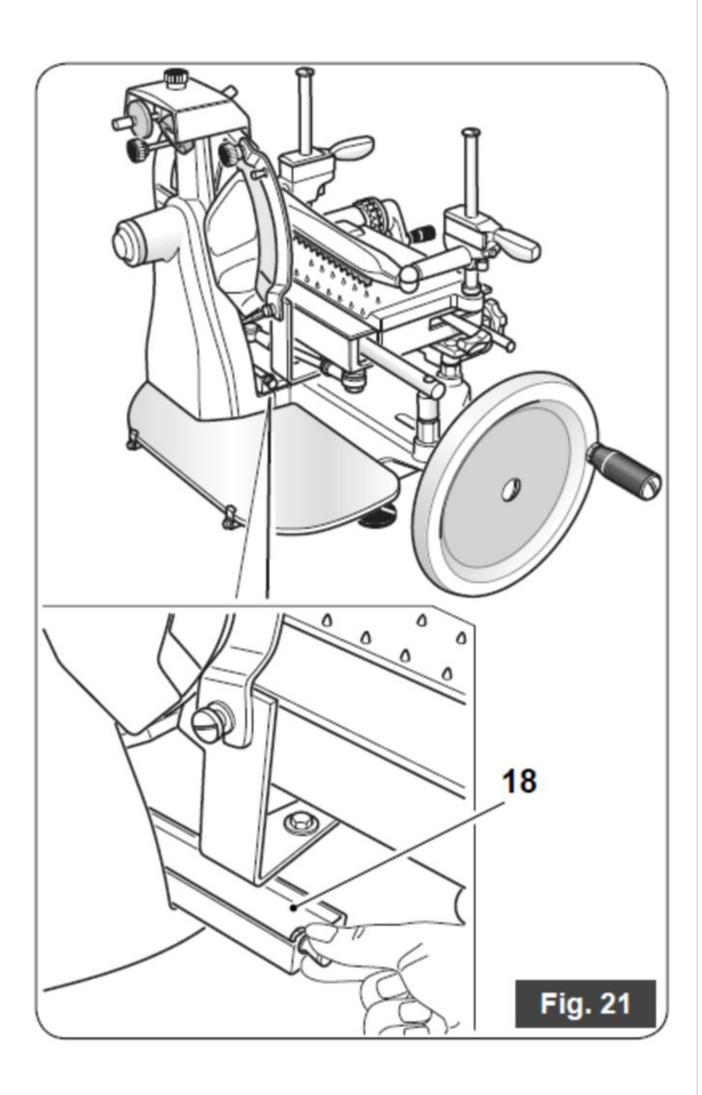


Fig. 21

- Dévisser le pommeau (34) et soulever le plateau porte-produit (4) muni de bras pousse talon (3).

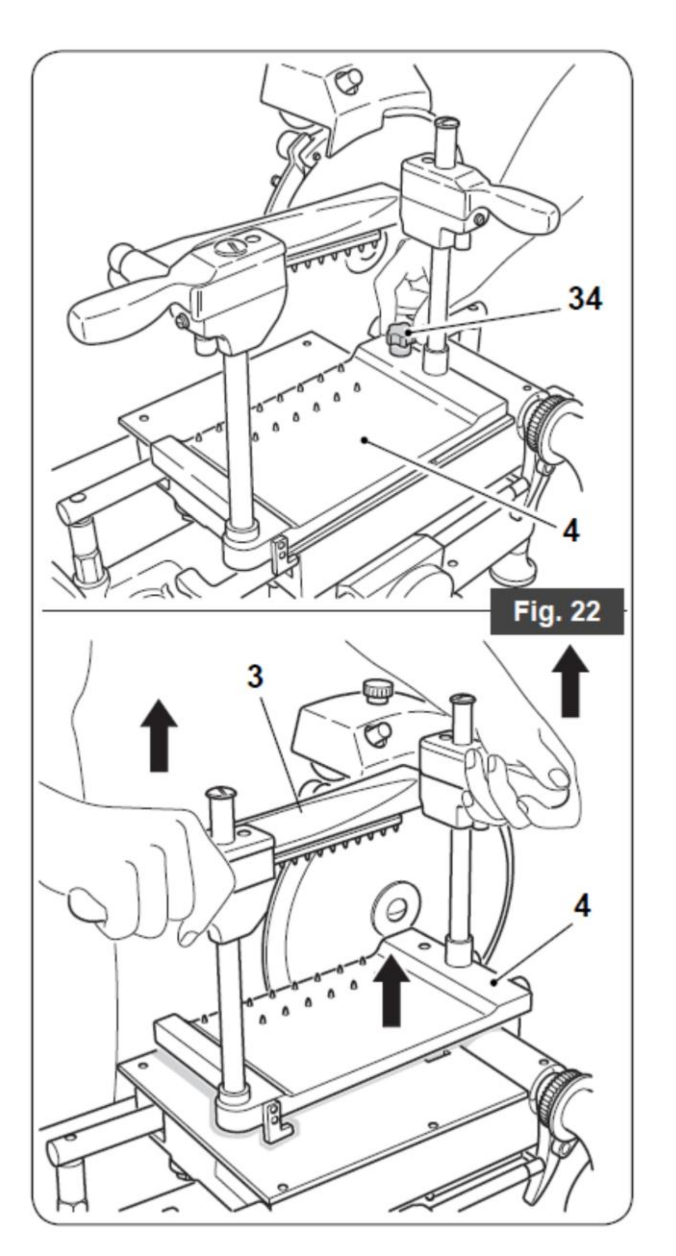


Fig. 22

- Nettoyer toutes les parties démontées et le corps de la machine en utilisant exclusivement de l'eau chaude (à une température supérieure à 30°C) et un produit nettoyant mousseux biodégradable du type pour vaisselle.
Utiliser un chiffon doux, spongieux et éventuellement un petite brosse en nylon pour les parties pointues du plateau (4) et du pousse talon (3).

- Rincer exclusivement avec de l'eau chaude et essuyer avec des chiffons doux et spongieux.



ATTENTION : NE PAS nettoyer la machine avec des jets d'eau, à la vapeur, ou avec d'autres moyens semblables, avec des produits corrosifs dans le lave-vaisselle.



Pour le nettoyage de la base (8) et des parties peintes utiliser un chiffon doux et éviter d'utiliser des produits abrasifs.

- Replacer le plateau porte-produit (4) en s'assurant que la dent de glissement (35) s'accroche au chariot (5).

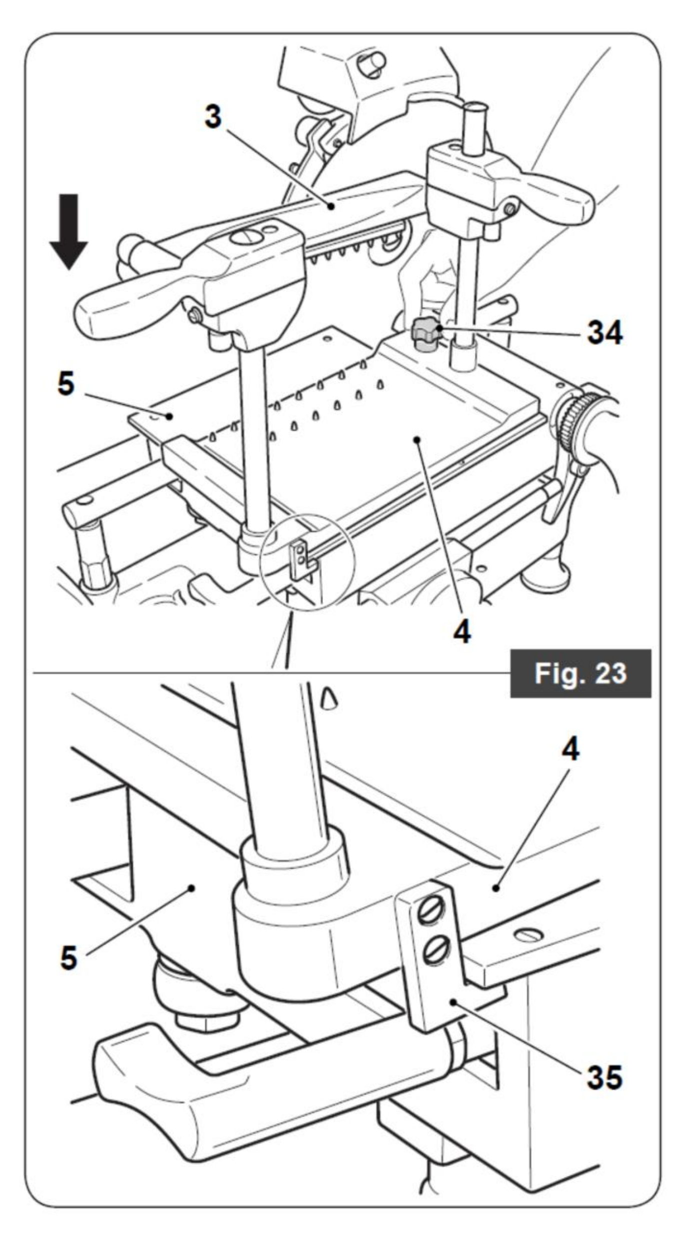


Fig. 23

- Fixer le plateau porte-produit (4) au chariot (5) en serrant le pommeau (34).

5.2 - NETTOYAGE DE LA LAME



ATTENTION : Risque de coupure! Utilisez des gants de protection anti-coupures et anti-lacérations et effectuer toutes les opérations avec la plus grande attention.
NE PAS DETOURNER L'ATTENTION!

- Avec un chiffon humide appuyer en frottant lentement sur la lame (16) avec des **<u>mouvements allant de l'extérieur vers l'intérieur</u>**.



ATTENTION :
Effectuer le nettoyage de la lame (16) TOUJOURS avec le protecteur de lame (9) monté derrière la lame en position de sécurité.

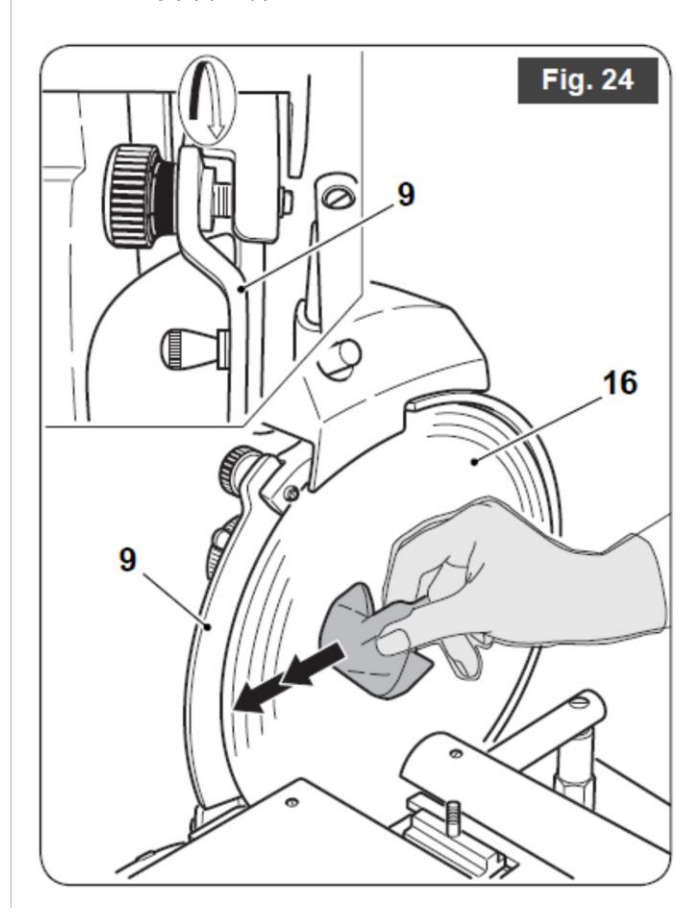


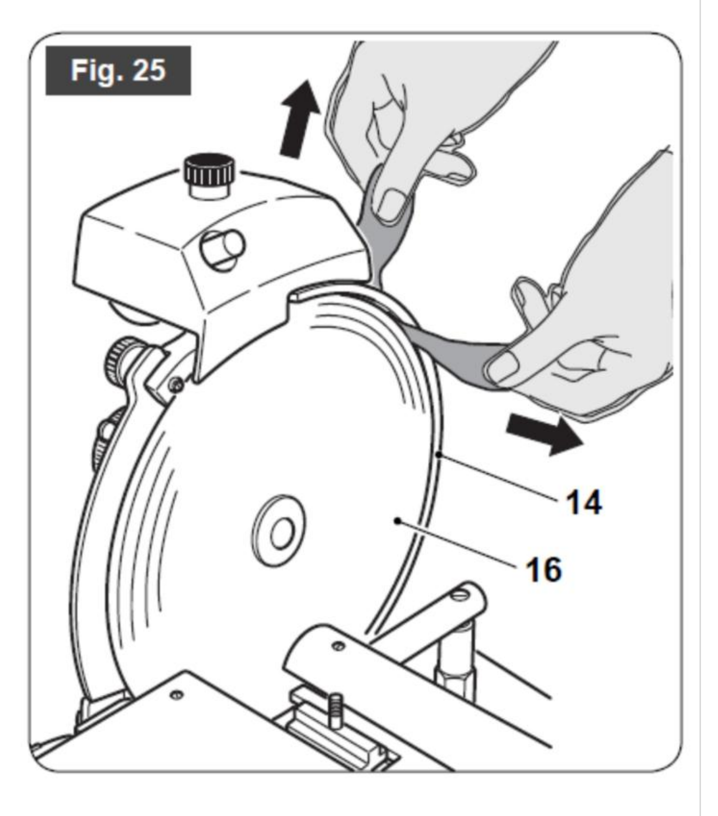
Fig. 24

5.3 - NETTOYAGE DU COUVRE-LAME



ATTENTION : Risque de coupure! Utilisez des gants de protection anti-coupures et anti-lacérations et effectuer toutes les opérations avec la plus grande attention.
Ne pas se distraire!

- Humecter un chiffon avec une solution d'eau et d'alcool.
- Introduire le chiffon humide entre le couvre-lame (14) et la lame (16).
- Tenir les deux extrémités du chiffon avec les deux mains et le faire glisser le long du couvre-lame (14).





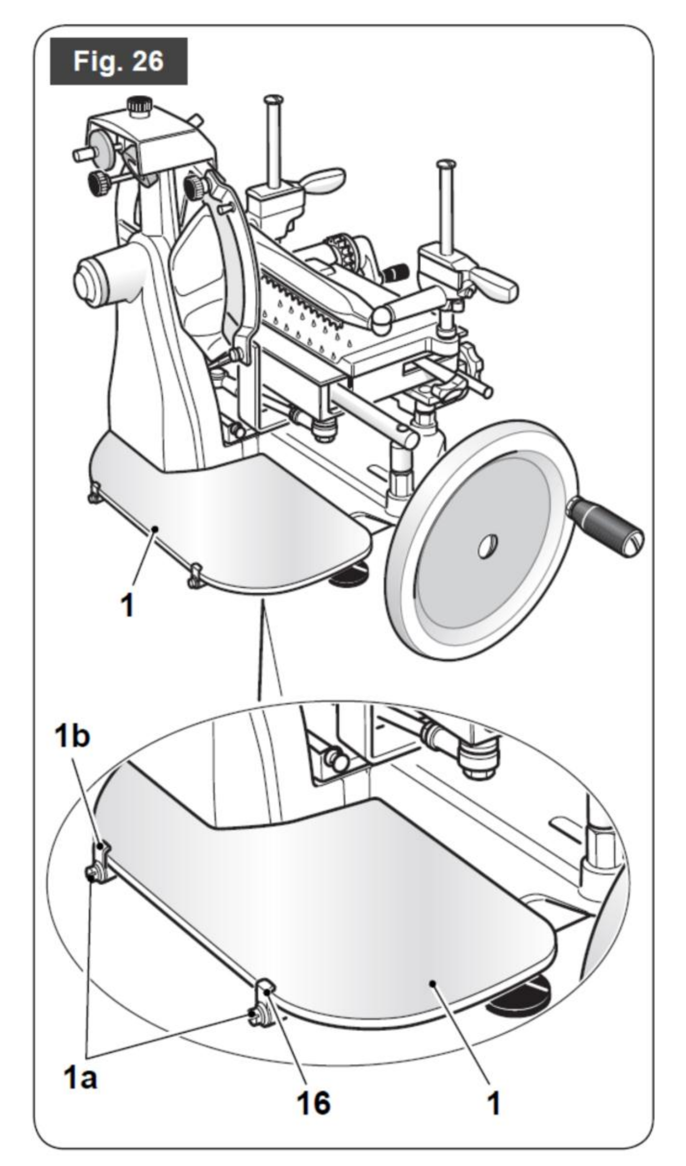
ATTENTION :
Effectuer le nettoyage de la lame (16) TOUJOURS avec le protecteur de lame (9) monté.



Ne pas utiliser de produits détergents pour nettoyer la lame (16).

5.4 - NETTOYAGE DU PLATEAU PORTE-TRANCHES

- Pour enlever le plateau porte-tranches (1) dévisser les deux vis 1a) et le décrocher des pinces de retenue (1b).
- Laver le plateau avec de l'eau et un produit détergent normal pour la vaisselle.



6.1 - INTERVENTION D'ENTRETIEN CYCLIQUE

Outre aux opérations de nettoyage décrites dans les paragraphes précédents, il faut effectuer des opérations d'entretien périodique pour garantir le bon fonctionnement de la machine au fil du temps.

Les opérations de maintenance autorisées à l'opérateur sont :

- **Lubrification des guides de glissement du chariot (5) et du plateau porte-produit (4) et des points de lubrification.**

  - Fréquence : Hebdomadaire
  (voir paragraphe ''6.2'')

- **Lubrification chaîne (19) et couple conique (20)**

  - Fréquence : Tous les 6 mois
  (voir paragraphe ''6.4'')

- **Aiguisage de la lame**

  Périodiquement, ou au moins tous les 6 mois aiguiser la lame (16) comme décrit au paragraphe ''6.3''.



La fréquence de l'aiguisage et sa durée dépendent du type d'utilisation de la trancheuse (temps de travail et type de produit).

Les autres interventions d'entretien **DOIVENT** être effectuées exclusivement par du personnel d'assistance autorisé par le fabricant étant donné qu'elles sont particulièrement compliquées ou qu'elles risqueraient d'être dangereuses pour l'opérateur.

Les opérations sont:

- Remplacement de la lame.
- Remplacement des ressorts de l'aiguiseur.
- Remplacement de la chaîne.
- Réparations des parties du châssis, réparation et/ou remplacement des composants sous la base.

6.2 - LUBRIFICATION DES GUIDES DEGLISSEMENT DU CHARIOT ET DU PLATEAU PORTE-PRODUIT ET DES POINTS DE LUBRIFICATION

- Toutes les semaines avec quelques gouttes du lubrifiant fourni il faut lubrifier les guides de glissement (36) du chariot (5) et du plateau porte-produit (4).
- Lubrifier aussi les points indiqués sur le dessin 27.
- Enlever la barquette de récolte des déchets (18) et lubrifier le gicleur (fig. 29).



En l'absence du lubrifiant fourni utiliser de l'huile de vaseline blanche.



Ne pas utiliser d'huile végétale.

- Ajouter quelques gouttes de lubrifiant (3 ou 4 max.) sur les tiges de glissement puis faire glisser 3 ou 4 fois les groupes correspondants.
- Dans les points de lubrification ajouter 2/3 gouttes de lubrifiant.



Ne pas mettre trop de lubrifiant.

- Nettoyer avec un chiffon de papier le lubrifiant en excès.

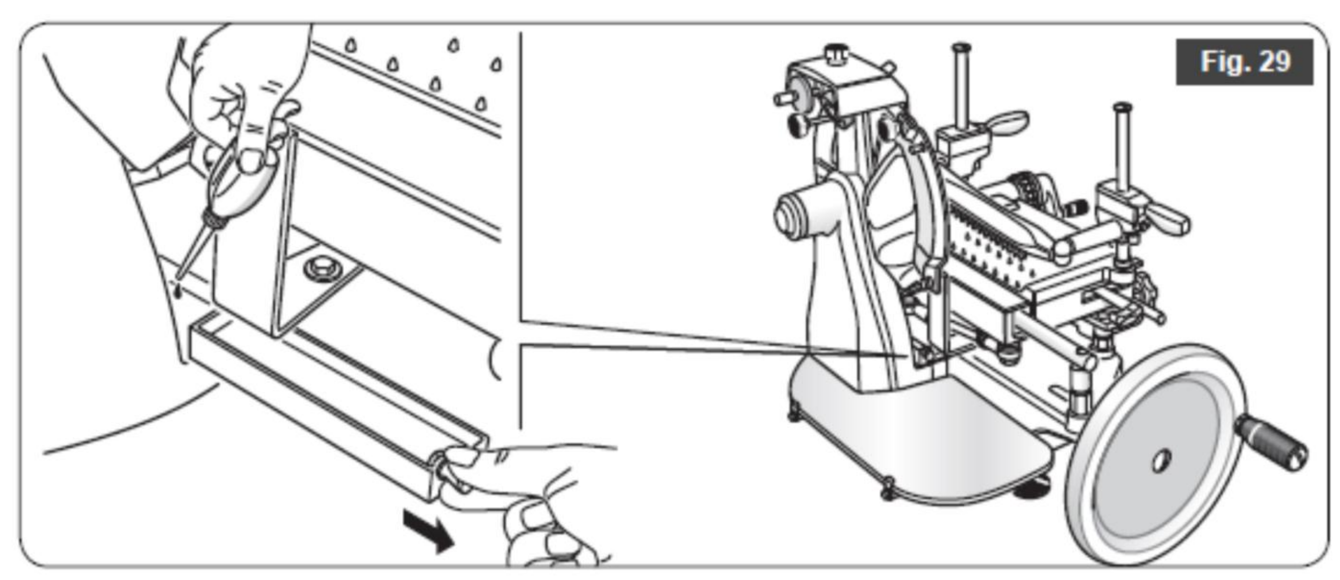
>>>>>

Fig. 27

- Lubrifier aussi les arrêts des leviers (10) de glissement vertical du pousse talon (3).
- Enlever la protection à ressort (37).
- Ajouter 2/3 gouttes de lubrifiant.
- Faire coulisser le pousse talon (3) 3 ou 4 fois.
- Nettoyer avec un chiffon de papier le lubrifiant en excès.

Fig. 28

3
10
10
37
10


Fig. 29

6.3 - AIGUISAGE DE LA LAME



ATTENTION : Risque de coupure ! Utiliser des gants de protection anti-coupures et anti-lacérations et effectuer toutes les opérations avec la plus grande attention.
NE PAS DETOURNER L'ATTENTION !



ATTENTION:
Procéder TOUJOURS avec le protecteur de lame (9) monté.

Procéder comme ci-après:

- Desserrer le pommeau de blocage (38) de l'aiguiseur (17) (fig. 30).
- Soulever l'aiguiseur (17) et le tourner de 180° (fig. 31).
- Avec précaution baisser l'aiguiseur (17), la lame (16) se met au centre automatiquement entre les deux ressorts (fig. 32).
- Visser le pommeau (38) (fig. 33).

Fig. 30

Fig. 31

Fig. 32

Fig. 33

- Mettre le volant (7) en rotation et appuyer simultanément sur le bouton ’’X’’ pendant 20/30 tours de lame environ.

- Arrêter la rotation et contrôler à contre-jour que sur le fil de la lame une légère bave se soit formée.

- Mettre de nouveau le volant (7) en rotation et appuyer simultanément sur le bouton ’’K’’ pendant 1 ou 2 tours de lame environ.



Ne pas faire effectuer à la lame plus de 1 ou 2 tours afin d’éviter que son fil ne se déforme.

- Remettre l’aiguiseur dans sa position initiale.

Fig. 34

6.4 - LUBRIFICATION CHAINE ET COUPLE CONIQUE

Tous les 6 mois procéder comme ci-après:

- Soulever la trancheuse et ajouter sur la chaîne (19) et sur les engrenages (20) 3/4 gouttes du lubrifiant fourni.



En l'absence du lubrifiant fourni utiliser de l'huile de vaseline blanche.



Ne pas utiliser d'huile végétale.



Ne pas mettre une quantité supérieure de lubrifiant.

- Nettoyer avec un chiffon de papier le lubrifiant en excès.

Fig. 34

19

20

7.1 - MISE HORS SERVICE DE LA TRANCHEUSE

Les machines sont composées de:
- Châssis en alliage d'aluminium.
- Pièces intercalaires ou diverses en acier inoxydable.
- Matières plastiques, etc.

Si le démontage et la destruction sont confiés à des tiers il faut s'adresser exclusivement à des centres spécialisés pour le recyclage desdits matériaux.

Si la destruction est effectuée par le propriétaire de la machine il doit obligatoirement trier les matériaux par typologie et ensuite charger de leur élimination les entreprises autorisées.



Respecter TOUJOURS les normes en vigueur dans le pays où la trancheuse est installée.



ATTENTION: Consulter TOUJOURS le fabricant ou le personnel d'assistance autorisé pour enlever la lame (16) et l'éliminer afin qu'elle puisse être recyclée sans aucun risque.



NE PAS ABANDONNER LES DEBRIS QUI SONT TRES DANGEREUX POUR LES PERSONNES, NOTAMMENT POUR LES MINEURS ET POUR LES ANIMAUX.



Consulter le paragraphe "Instructions pour le traitement en fin d'utilisation" à la fin de ce manuel.

8.1 - PROBLEMES, CAUSES ET SOLUTIONS

PROBLEMES	CAUSE PROBABLE	SOLUTION
• L'opération de coupe est difficile : résistance excessive quand la marchandise est en contact avec la lame.	• La lame n'est pas aiguisée.	• Aiguiser la lame.
• Les tranches n'ont pas une épaisseur régulières.	• Le pousse talon ne bloque pas le produit correctement. • La lame n'est pas aiguisée.	• Replacer le pousse talon pour qu'il bloque correctement le produit. • Aiguiser la lame.
• Les tranches sortent taillées en biais.	• Le pousse talon ne bloque pas le produit correctement. • La lame n'est pas aiguisée.	• Replacer le pousse talon pour qu'il bloque correctement le produit. • Aiguiser la lame.
• Les tranches sont vides au milieu.	• Le produit est trop tendre (pas assez sec). • La lame n'est pas aiguisée.	• Appuyer plus fort sur le pousse talon. • Aiguiser la lame.
• Les tranches sont effilées ; elles ne sont pas coupées nettement.	• Lame usée.	• Remplacer la lame.

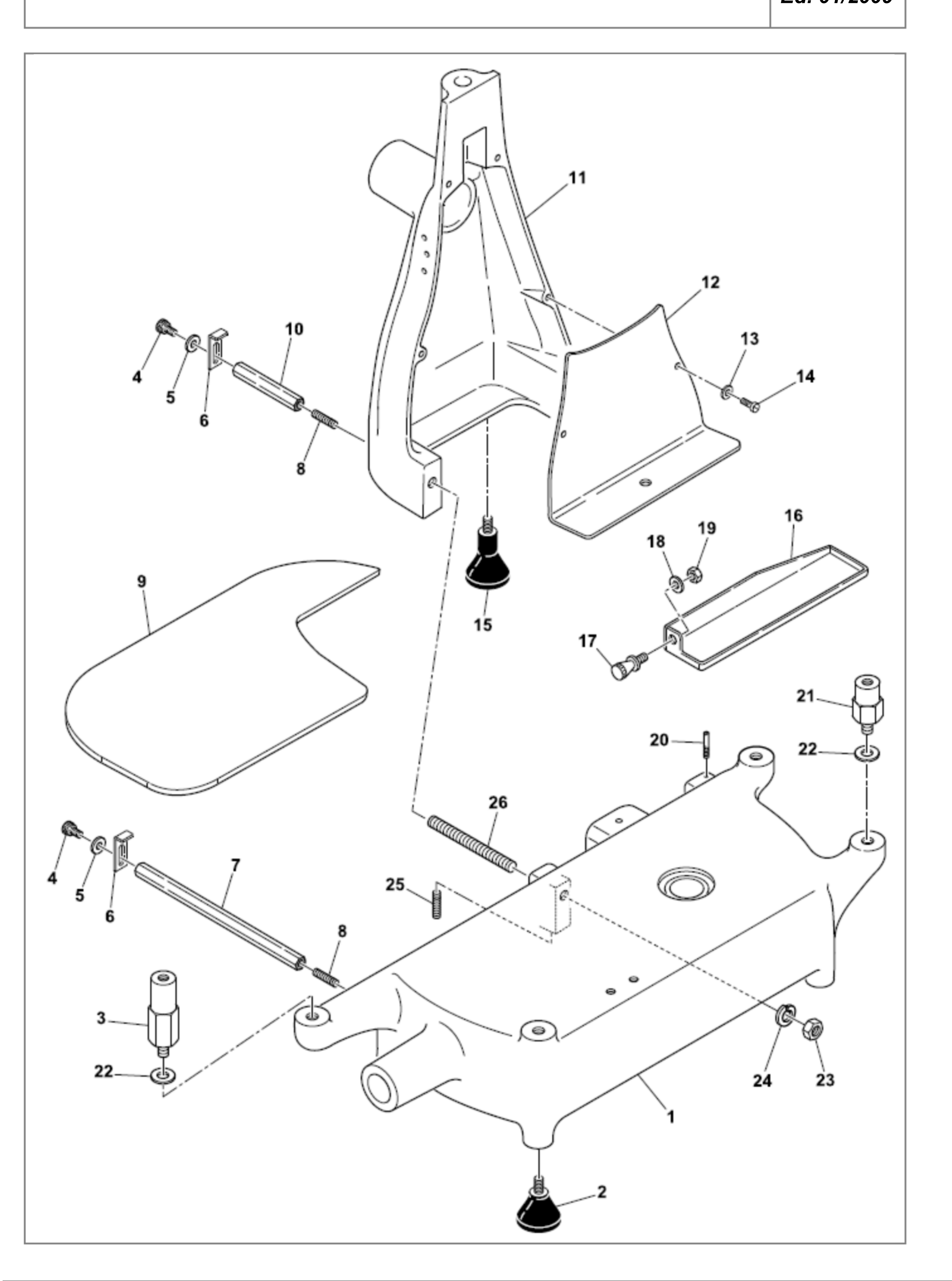
Pièces de rechange



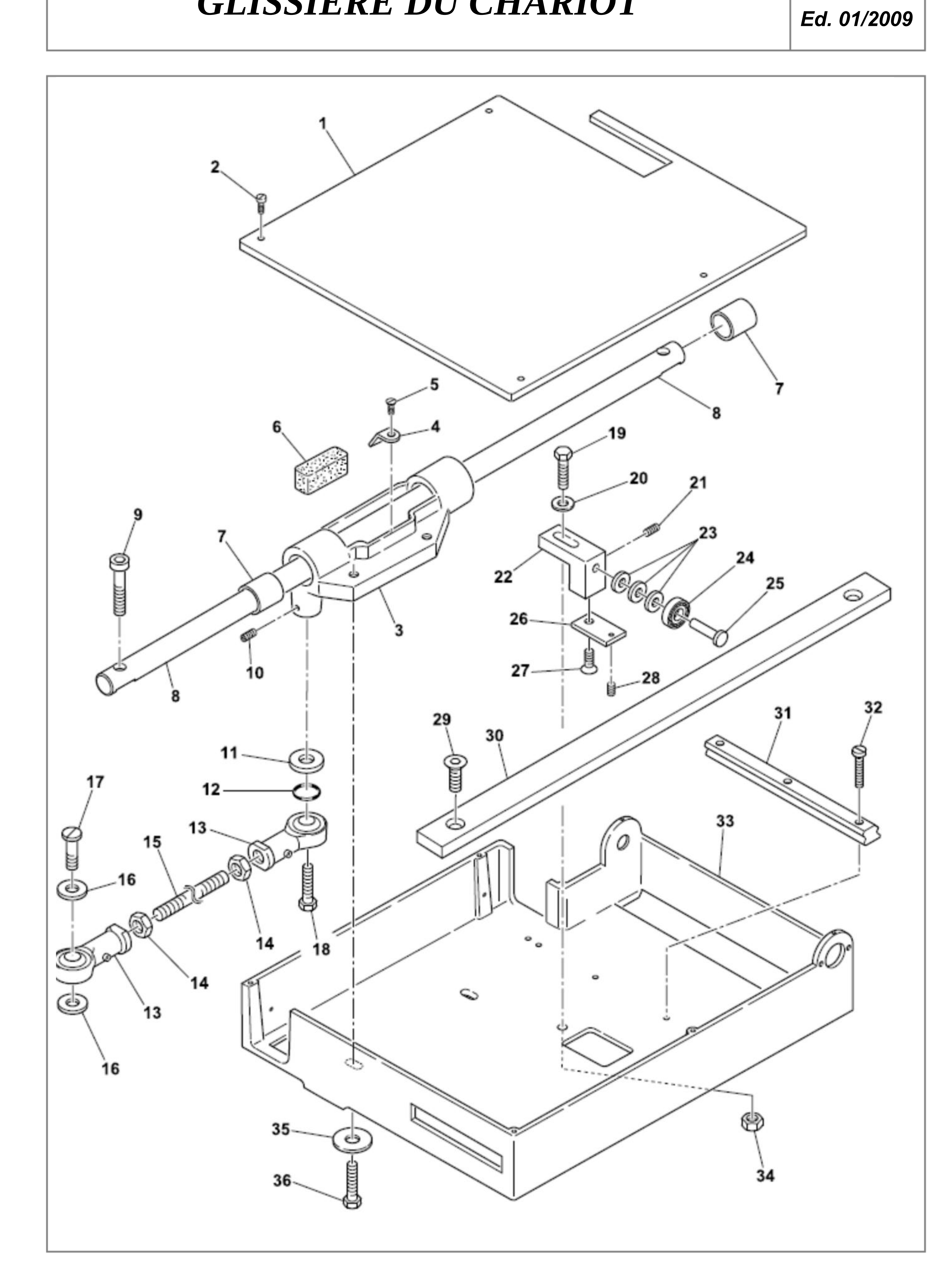
EMBASE

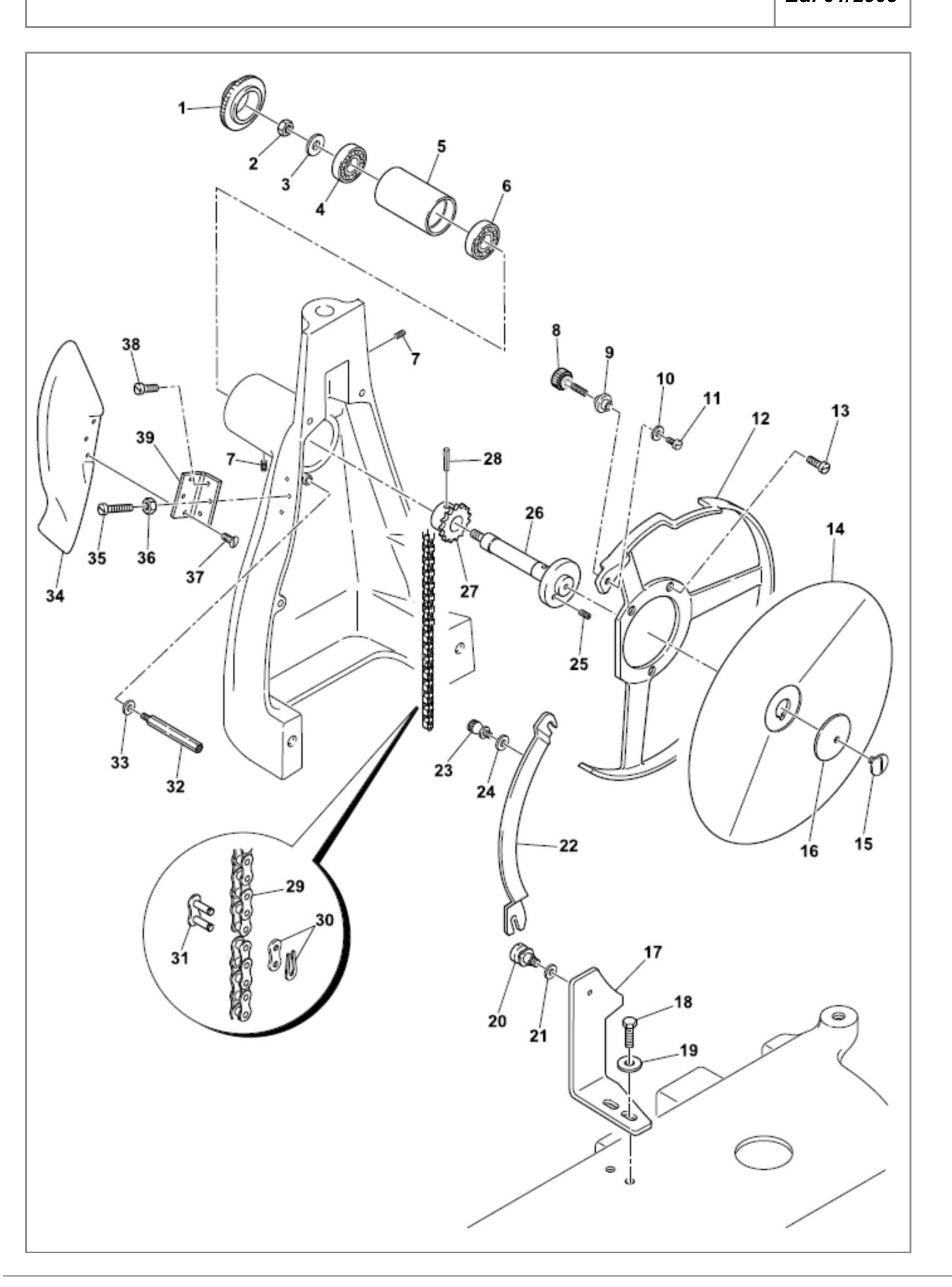
Fig. 1

Ed. 01/2009



GLISSIÈRE DU CHARIOT

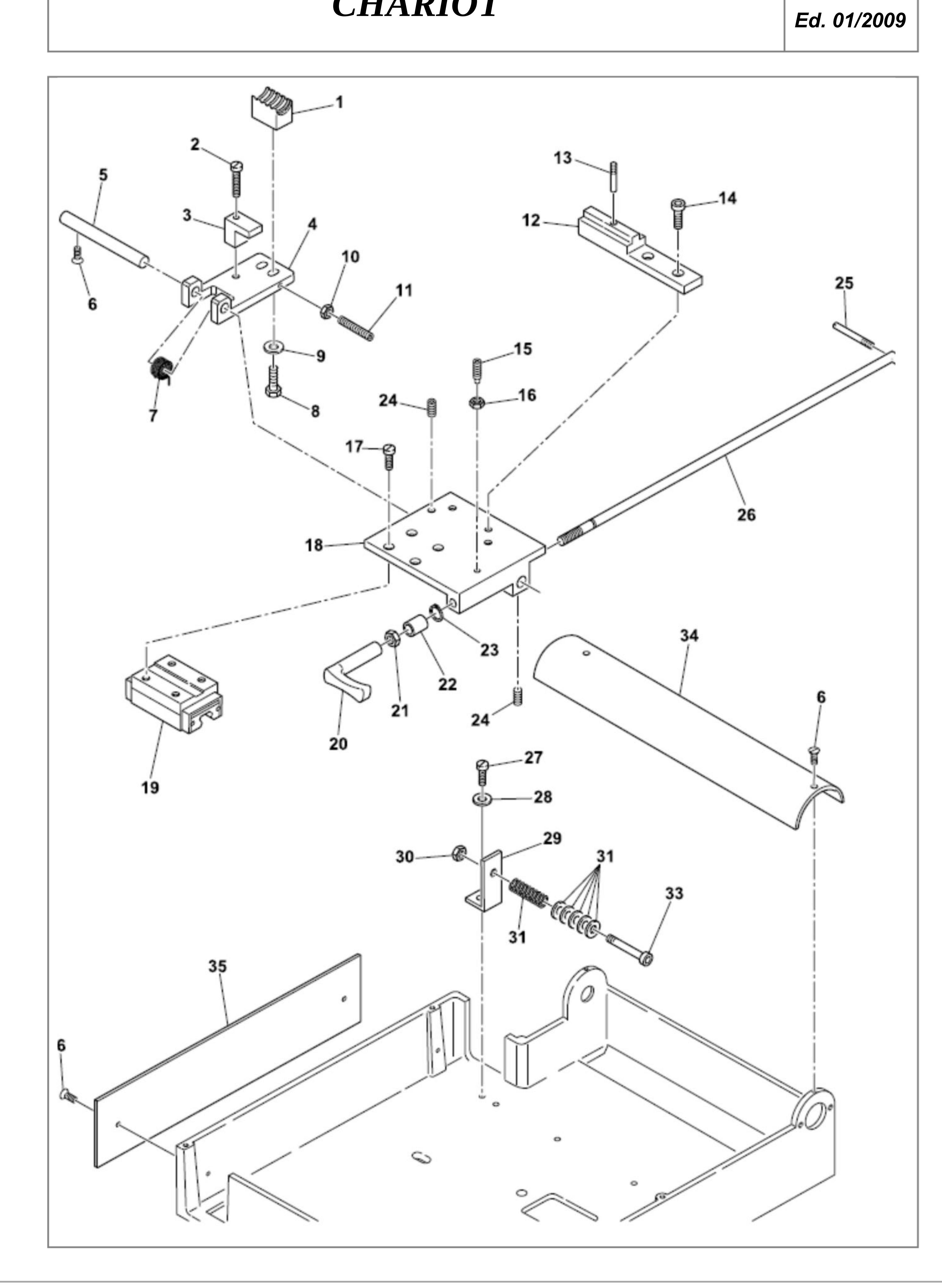



1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39

CHARIOT

Fig. 4

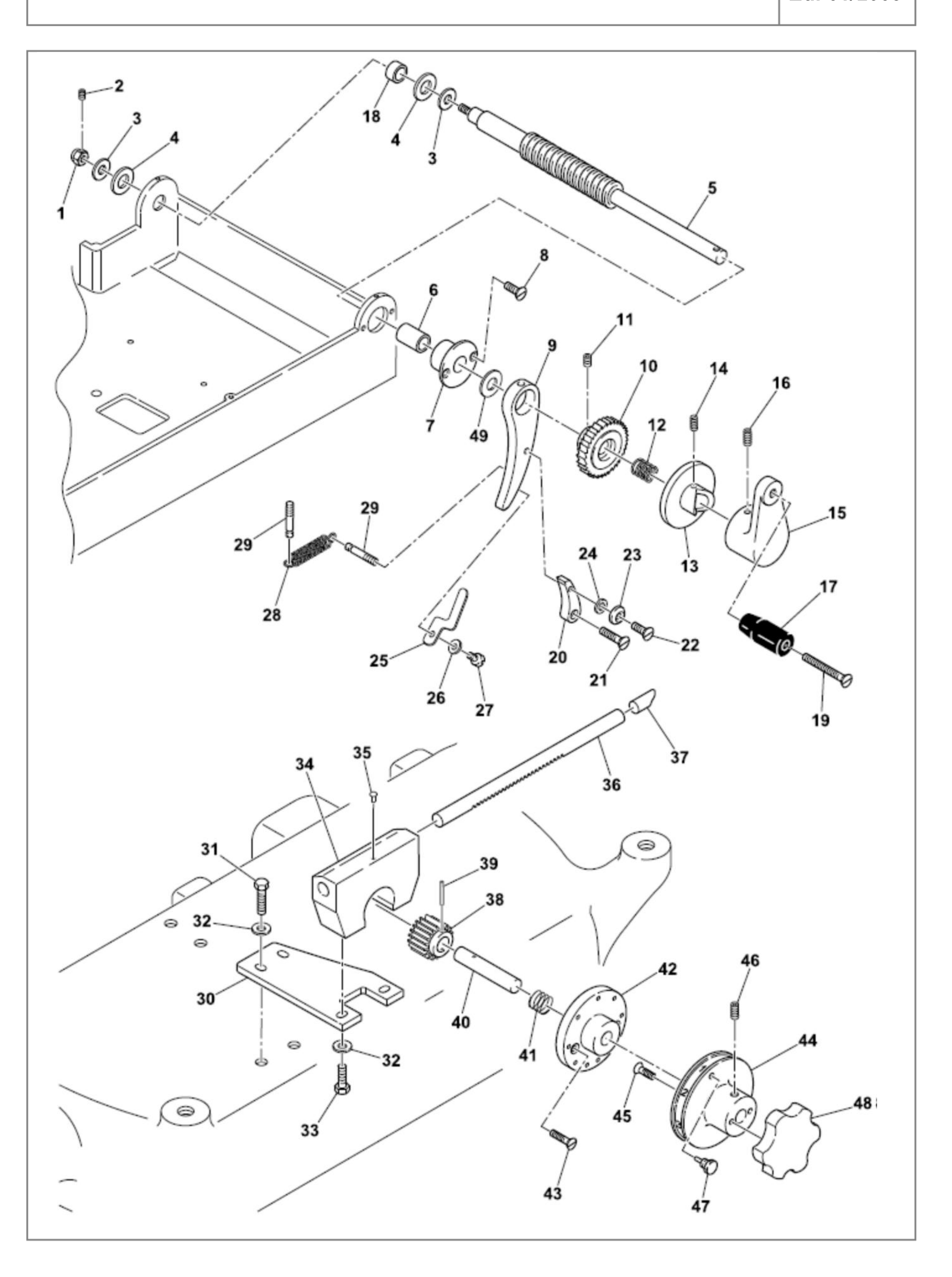
Ed. 01/2009

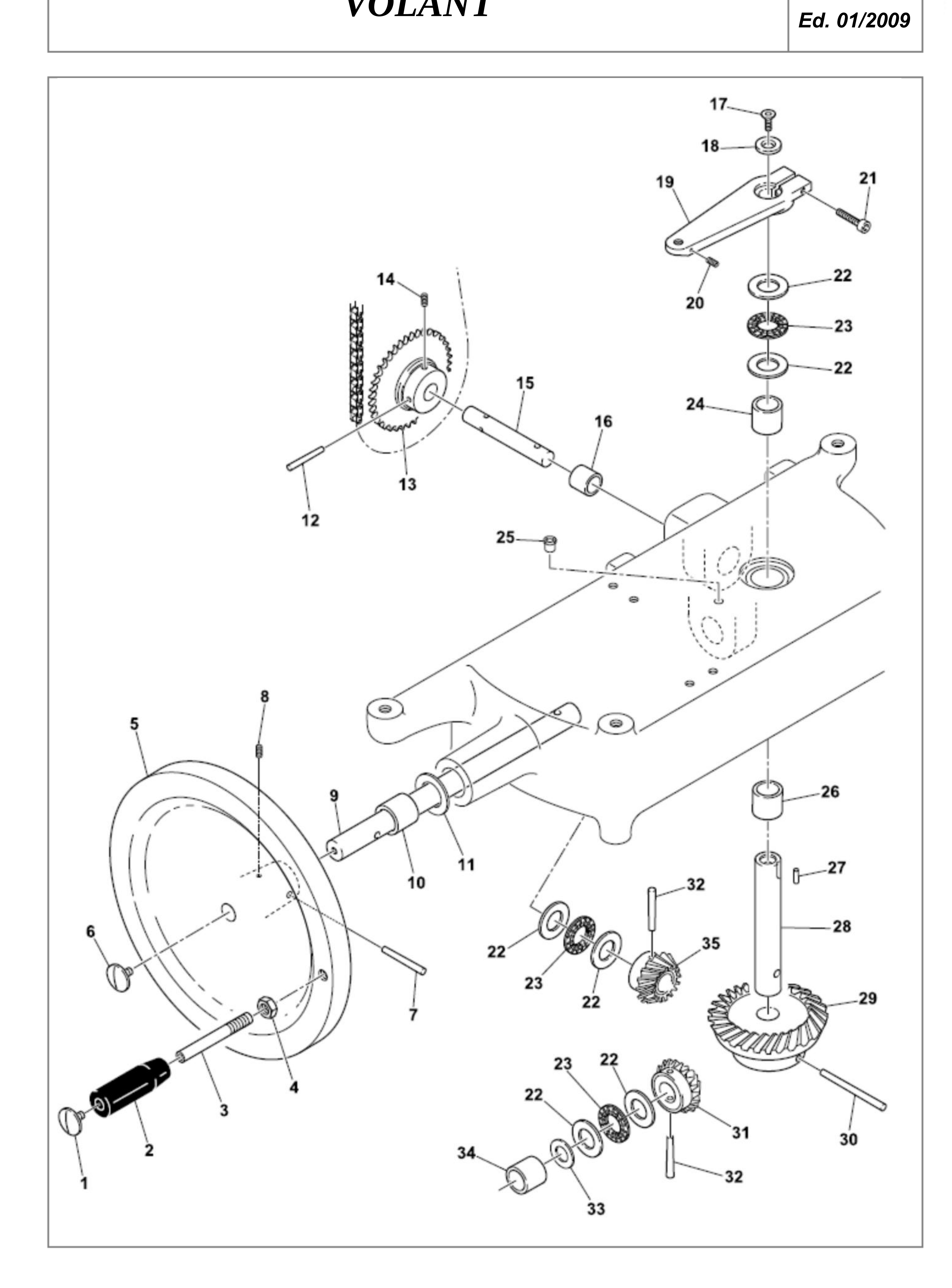


REGLAGE DE L'EPAISSEUR

Fig. 5

Ed. 01/2009



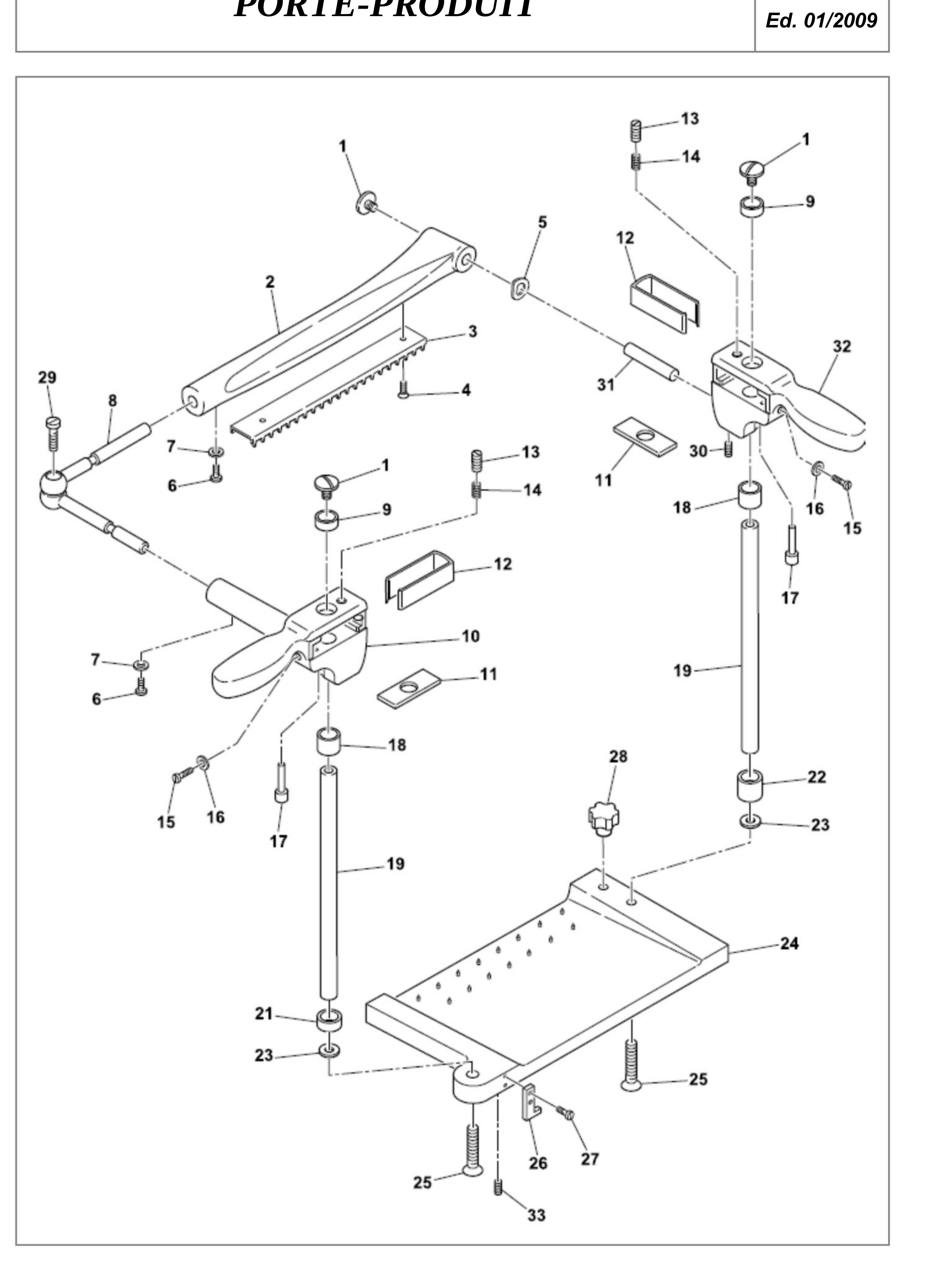


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35

PORTE-PRODUIT

Fig. 7

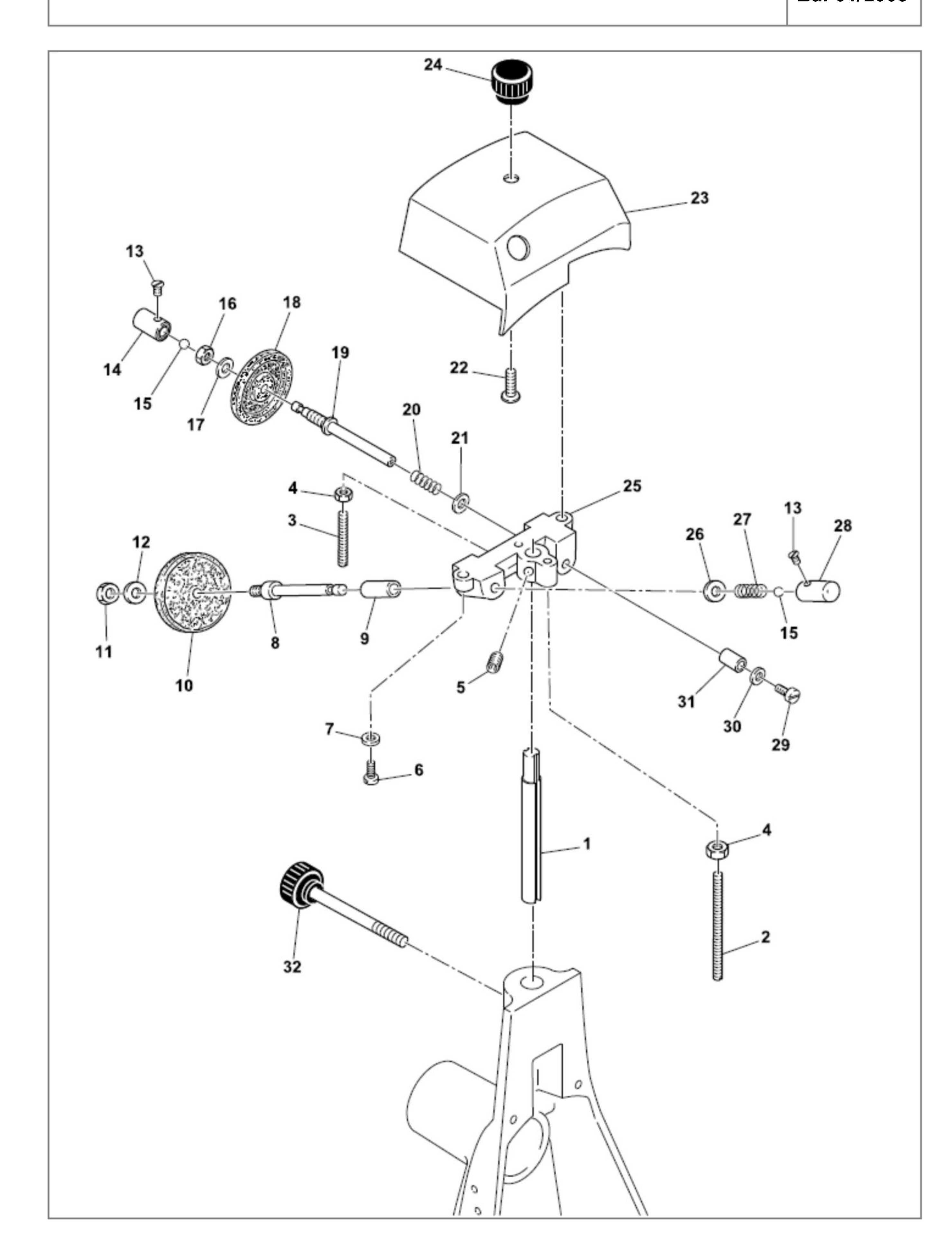
Ed. 01/2009



AFFÛTEUR

Fig. 8

Ed. 01/2009

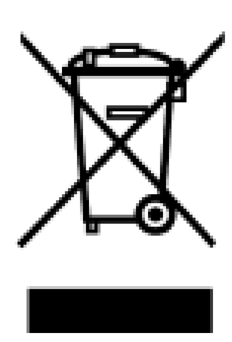




INSTRUCTION POUR LE TRAITEMENT EN FIN D'UTILISATION

Elimination

Ce produit est conforme à la Directive 2002/96/CE



Le logo du vide-ordures barré apposé sur l'appareil ou sur la boite indique que l'appareil, en fin de vie, ne doit pas être éliminé comme une ordure ménagère non triée mais qu'il doit être confié à un centre spécialisé pour la collecte sélective des déchets électriques et électroniques géré par l'Administration Publique.
Ou bien il peut-être remis au revendeur lors de l'achat d'un appareil similaire. L'usager est responsable de la remise de l'appareil en fin d'utilisation aux centres de collecte appropriés, sous peine des sanctions prévues par les lois en vigueur sur les déchets.
La collecte sélective appropriée et ensuite l'acheminement de l'appareil usagé vers le recyclage, le traitement et l'élimination compatible avec l'environnement permettent ainsi d'éviter les conséquences négatives sur l'environnement et sur la santé des personnes et facilitent le recyclage des matériaux composant le produit. Pour tout renseignement complémentaire concernant les systèmes de collecte disponibles, il faut s'adresser au service local de recyclage des déchets, ou au revendeur qui a vendu l'appareil.

Le recyclage, le traitement et l'élimination compatible avec l'environnement tant individuellement qu'au moyen de systèmes collectifs engagent la responsabilité du fabricant et/ou de l'importateur.

FAC S.r.l.

**MACCHINE AFFETTATRICI
INDUSTRIALI E FAMILIARI**

**Via Morazzone n. 137
21044 Cavaria (VA)
Tel. +39 0331 212252
Fax +39 0331 216443**

**www.slicers.it
info@slicers.it**

Ed. 06/2011